

2023.10.23
2023年第43期，总第1261期
www.lifeweek.com.cn

寻找一杯好精酿

北京 南京 成都

9 771005 360239 43>
生活·讀書·新知 三联书店编辑出版
生活周刊
国内统一刊号：ISSN1005-3603
CN11-3221/C
邮发代号：82-20 定价：¥15元


GHOST
如需注册WHISPERS 请下载并致电
森那美汽车集团 劳斯莱斯授权经销商
销售电话：+86 21 6386 0288
售后电话：+86 21 5159 6288

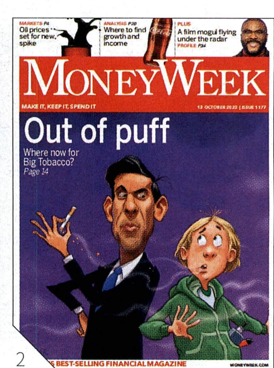


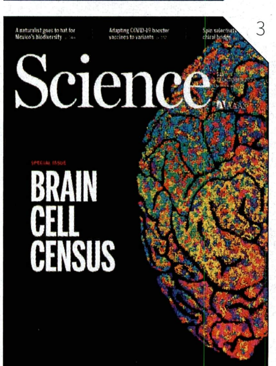
《时代周刊》2023.10.9

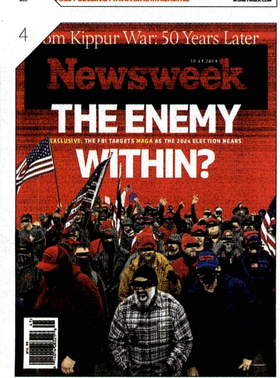
马斯克的 xAI

今年 7 月，马斯克成立了一家新的人工智能公司——xAI，研发连接人脑和计算机的芯片、类人型机器人等。在聊天机器人开发上，马斯克承认远远落后于 OpenAI。但特斯拉公司每天从汽车摄像头上接收、处理海量的视频数据，非常有助于实体机器人的研发，这意味着 xAI 在创造通用人工智能上领先于 OpenAI。此外，马斯克担心人工智能会取代人类，所以他研发 AI 的首要任务是：确保人工智能的发展有助于人类意识的延续。









1 《卫报周刊》2023.10.6

欧盟计划扩员

今年夏天，欧洲理事会主席查尔斯·米歇尔声称，欧盟准备在 2030 年前扩大规模，在 10 月进行讨论后，欧盟初步计划在 2023 年 12 月与乌克兰展开入盟谈判。《卫报周刊》认为，俄乌冲突对欧盟的政策和发展产生了重大影响。除了对乌克兰提供经济援助外，在 27 个欧盟成员国中，有 18 个成员国参与在波兰和德国训练乌克兰士兵。无论战争结果如何，欧洲都将迎接一体化的新浪潮。

2 《货币周刊》2023.10.13

英国首相禁烟

10 月 4 日，英国首相苏纳克提议禁止 14 岁及以下的青少年购买香烟，如果这成为法律，英国将拥有世界上最严格的反吸烟法规。据英国国家统计局的数据，去年英国约有 640 万人吸烟，相当于成年人口的 12.9%。英国财政部每年大约征收 100 亿英镑的烟草税，约占政府所有收入的 1%。同时，吸烟每年给社会带来的支出约为 170 亿英镑，其中包括 24 亿英镑的医疗服务支出。此外，香烟还会引发火灾，也是垃圾的主要来源之一。

3 《科学》2023.10.13

人脑细胞图谱

最新研究发现，人脑由 3000 多种不同类型的细胞组成，尽管不同个体之间存在高度一致的细胞结构，但也存在大量可以反映个体特征、疾病状况和遗传变异的差别。值得注意的是，人类与进化上的近亲生物（如黑猩猩）拥有相同的主要脑细胞类型，但人类在神经元连接和脑回路形成方面的基因与其他灵长类动物存在差异。

4 《新闻周刊》2023.10.13

美国恐怖主义

美国 2024 年大选临近，恐怖主义专家认为大选前后美国存在暴力和内乱的风险，以至于美国联邦调查局（FBI）创建了一支队伍追踪打击国内恐怖主义，并力求防止 2021 年 1 月国会大厦袭击事件重演。目前，FBI 以特朗普及其支持者（MAGA，“让美国再次伟大”）为主要调查对象。数据显示，自 2020 年以来，FBI 调查国内暴力极端主义的案件数量增加了一倍多，2021 年与国内恐怖主义有关的未决案件数量增加了 3 倍多。



20 封面故事

寻找一杯好精酿

北京　南京　成都

北京精酿：多元化与北京味道 30
El Nido：一家胡同里的“精酿买手店” 42
喝精酿，可以有什么“下酒菜”？ 47
南京精酿，旧城新酒 52
喝一口“中年危机”，酿一桶“稳中带甩” 62
第一口精酿的滋味 70
成都街头的好精酿 76
成都，精酿的奇妙和谐 82
药厂：内敛的精酿是怎样的？ 90



上汽大众 SUV创领者

邀 您 共 享 天 地 之 美

| 9款 SUV | 400万 用户率先见证 | 55000元 单车至高综合优惠 |

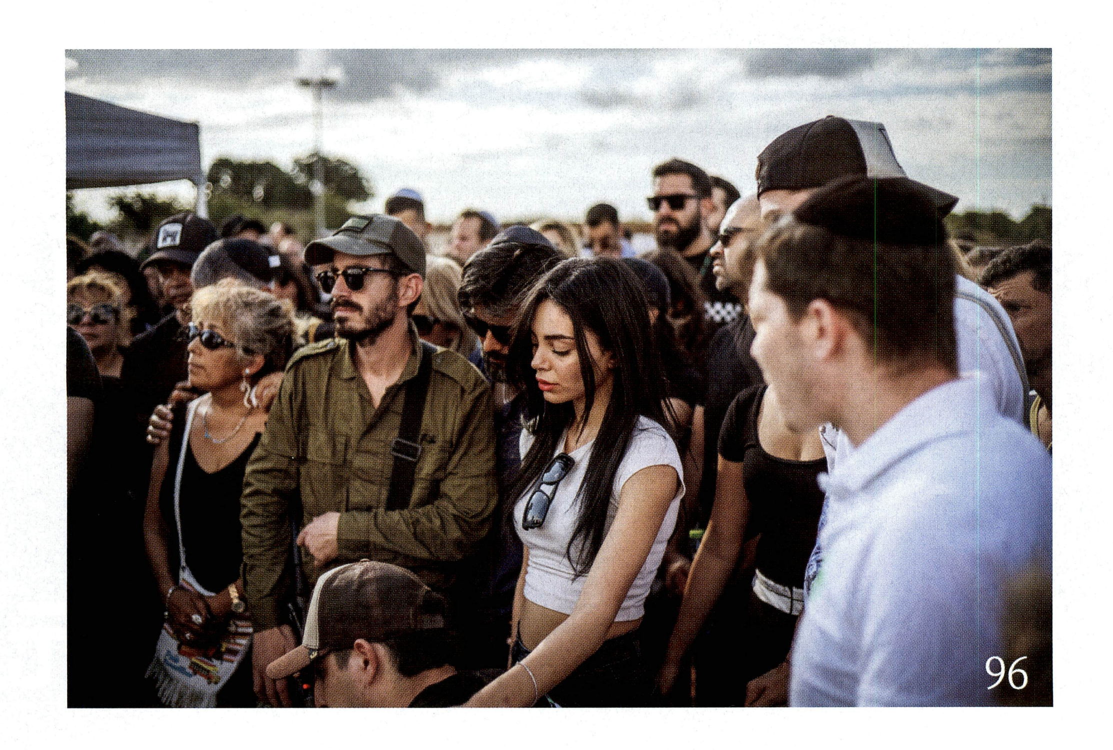




立刻扫码 了解详情

*活动日期: 2023年10月1日至10月31日
*活动只针对于上汽大众SUV车型，详情请洽当地经销商
*数据来源于2010年起截止至今上汽大众SUV车型累计销量统计

上汽大众
SAIC VOLKSWAGEN



社会 时事：巴以冲突重启：平民的灾难 96
时事：打破绝望的“平静”：加沙重燃战火 104

文化 文史：朱筠入馆 116

专栏 邢海洋：大闸蟹便宜了，因天气? 12
张斌：看谁能渐入光明 118
朱德庸：大家都有病 119

环球要刊速览 2
读者来信 10
消费·理财 14
健康 16
声音 17
生活圆桌 18
个人问题 120

封面摄影：黄宇

2023年第43期，总第1261期，2023年10月23日出版。


绘画：老牛
阅读之美
喧嚣时代 给灵魂一个栖息之地
在这里，有杂志有书籍
还有各种美好的趣味
天猫旗舰店
微信书店



www.lifeweek.com.cn

主管 / 主办 Published by

主管：中国出版传媒股份有限公司　主办：生活·读书·新知三联书店有限公司　出版：三联生活传媒有限公司

业务拓展 Business Development
王东东 Wang Dongdong　刘琳瑶 Liu Linyao
刘畅 Liu Chang
线上发行业务 Online distribution business
王霄 Wang Xiao　李振宇 Li Zhenyu
王荻 Wang di　陆佳杰 Lu Jiajie
姚贺梅 Yao Hemei
线下发行业务 Offline distribution business
杨雪梅 Yang Xuemei　嵇晓萌 Ji Xiaomeng
李涛涛 Li Taotao

社址：北京市朝阳区霞光里 9 号 B 座
邮编：100125
商务推广合作电话：(010) 84681038
联系人：连华伟
E-mail：lianhuawei@lifeweek.com.cn
中读 + 人文城市合作电话：(010) 84681395
联系人：蔡华
E-mail：caihua@lifeweek.com.cn
图书出版合作电话：(010) 84681019
联系人：赵翠
E-mail：xingdu@lifeweek.com.cn
采编中心热线电话：
(010) 84681030 84681029（传真）
E-mail：letter@lifeweek.com.cn
读者服务热线电话：
(010) 84050425/51
E-mail：dzfw@lifeweek.com.cn

印刷：北京利丰雅高长城印刷有限公司
电话：(010) 59011318
物流总代理：北京双禾物流有限公司
电话：(010) 61256299
广告许可证号：京东工商广字第 0063 号
期刊登记证号：ISSN 1005-3603 CN11-3221/C
邮发代号：82-20
定价 Price：￥15.00 $8.00 港币 20.00
本刊为中国国际航空股份有限公司、
中国南方航空公司、法国航空公司、
美国联合航空公司机上阅读刊物

如何购买
《三联生活周刊》

读者朋友，购买本刊请登录官网商城
shop.lifeweek.com.cn
或到当地邮局办理，本刊代号 :82-20

也可直接向本刊读者服务部咨询
电话 :010-84050425 84050451

另外，本刊在下列城市经销商的联系电话：

上　海：上海鸿锦文化传播有限公司 18017668286
成　都：四川尚和文化发展有限公司（028）86667805
重　庆：重庆弘景文化传媒有限公司（023）86359776
南　京：南京星与火文化有限公司（025）83327129
杭　州：杭州华鸿图书有限公司（0571）88256120
广　州：南方都市报广州发行部（020）87376490
武　汉：武汉春秋书店（027）85493562
西　安：陕西五环文化传播有限公司（029）87427853
昆　明：昆明尚云图书报刊有限公司（0871）64122816
沈　阳：新中山文化传媒有限公司（024）23883566
哈尔滨：黑龙江视博图书经销有限公司（0451）88382909
青　岛：盛世飞龙图书有限公司（0532）83840608
济　南：山东前沿文化传播有限公司（0531）82055155
长　春：吉林九歌图书有限公司（0431）82752206
大　连：大连渤海书店（0411）84609410
南　昌：江西省邮政报刊零售公司（0791）88820509
太　原：山西森艺文化传媒有限公司（0351）7065397
贵　阳：贵阳尚和图书报刊有限公司（0851）5661974
兰　州：兰州大漠天马图书有限公司（0931）8521090
郑　州：河南大河书局有限公司（0371）67647337
天　津：天津市文馨图书销售有限公司（022）87080096
河　北：兵行天下图书发行有限公司（0311）83035788
新　疆：乌鲁木齐大漠骏马文化传媒有限公司 13999859711
内蒙古：呼和浩特融联书店（0471）6263358
深　圳：深圳市新宏博文化传播有限公司（0755）82055352
长　沙：湖南国闻书局书报刊配送有限公司（0731）82253036


扫描二维码直接
下载中读客户端


新浪微博 @ 三联生活
周刊或扫描二维码


微信搜索 Lifeweek
或扫描二维码


扫描二维码下载
松果 APP

手机报订阅：移动用户发送短信 SLZK 到 10658000，包月 8 元，周一至周六每日一期。

网络支持     

新浪网官方微博：http://weibo.com/lifeweek　腾讯网官方 QQ:800033183

本期广告目录

封二～扉 1 • 劳斯莱斯
3 • 三联公益广告
5 • 上汽大众
7 • 生活周刊
11 • 周刊微信
13 • 三联中读
61 • 周刊自发征订
67 • 第二届三联人文城市奖评审 1
69 • 第二届三联人文城市奖评审 2
75 • 第二届三联人文城市奖海报 1
81 • 第二届三联人文城市奖海报 2
95 • 三联爱乐征订
103 • 三联书店
封三 • 三联爱茶
封底 • 欧米茄

三联生活传媒有限公司
《三联生活周刊》
全媒体广告与商务运营

地址：北京市朝阳区霞光里9号
中电发展大厦B座
邮编：100125
电话：+86 10 84681038
传真：+86 10 84681396
电邮：jingying@lifeweek.com.cn
网址：www.lifeweek.com.cn





2023 年第 42 期，总第 1260 期

病毒、疫苗与诺贝尔奖

感谢为人类生命、社会发展而贡献知识与力量的各国科学家、医学家们！（@呆呆卫）

每年看诺贝尔奖都是一种“不明觉厉”的感觉，今年关注的 mRNA 疫苗技术以及经济学对女性劳动的研究等，都让我深感依然有这么多人在为人类的进步而努力，所以对专业的深入解读非常有价值！（@三块炸鸡）

关注《三联生活周刊》公众微信平台（lifeweek），回复您对封面故事的评论，精彩留言将刊登在下一期杂志中。

我是“00 后”，我整顿不了职场

去年，我从一所“211”学校毕业，加入了一家全球化上市企业。这家企业不仅解决北京户口，而且提供免费的单身公寓，老家人眼里，我就是令人羡慕的“别人家的孩子”。但是，这一年我过得真的不太快乐。

对我造成最大影响的，就是扑面而来的职场“文化差异”。群体文化，领导不走没人走，宁可在桌上狂敲键盘，大家都不动；酒桌文化，老大没喝高兴，所有人即便凌晨也要陪着；牺牲文化，以身体健康崩盘作为努力的符号，大肆鼓励和赞扬。但是胳膊拧不过大腿，我只能收起自己的情绪。

如果一定要往正向描述，倒也可以完全把这些文化辩证理解，但我非常清晰地感受到自己的痛苦，我无法说服自己认同这样的群体文化、酒桌文化、牺牲文化。

有人说，“00 后”应该很勇敢吧？应该很硬气吧？但我想，“00 后整顿职场”大概是一种网络狂欢。现实生活中，身边真正敢于这样做的人少之又少。毕竟，如今的大环境下，“饭碗”才是大家安身立命的依靠，“00 后”也是要饭碗的，假装情绪稳定终究成了我日常戴上的面具。

压抑的情绪、无法转化的焦虑之下，我的身体开始发胖、频繁发烧，从一个爱说爱笑的 e 人，变成了一个职场里选择闭麦的 i 人。有时候我会照照镜子，看镜子里的自己有什么变化，面容倒是无异，但是有一丝丝的憔悴和被束缚的拘谨，自己仿佛不再是自己。

由于受到户口违约的限制，我在五年内无法离开，我不敢想五年后的自己会变成什么样，只能尽力去调节自己。不知何时，我可以真正意义上地蜕变重生，不再刻意扮演情绪稳定，能够达到举重若轻、轻舟已过万重山的境界。

《工作是否在摧毁你》的作者、心理学家大卫·波森说：倦怠会摧毁你的每一样能力，短期记忆、正面乐观的态度，以及统筹、判断与推理能力。我意识到长此以往的内在痛苦和倦怠是不行的，也在自己能力范围内尝试做一些改变。

我试图在老员工递过来的一杯杯酒面前，不卑不亢地鼓起说不的勇气；我开始加快工作效率，下班时间实在无法脱离苦海就阅读自己喜欢的书；我努力维护身体的健康，周末报名徒步、爬山等户外运动。

痛则思变，当痛超过一定阈值时，我启动了自我反思的进化开关。对于外在的环境，只有三种选择：改变环境、适应环境、逃离环境。

作为一名职场新人，试图改变外在环境是非常艰难的，只能去改变自己看待事物的方式，让自己变得通透，用积极的小行动去消解不良情绪。希望羽翼丰满之时我能够拥有重新选择环境的自由。

（读者 红豆）

本期截稿时间：10 月 16 日 19 时。本栏目欢迎来信，投稿请发信到：letter@lifeweek.com.cn

大闸蟹便宜了，因天气？

文 · 邢海洋

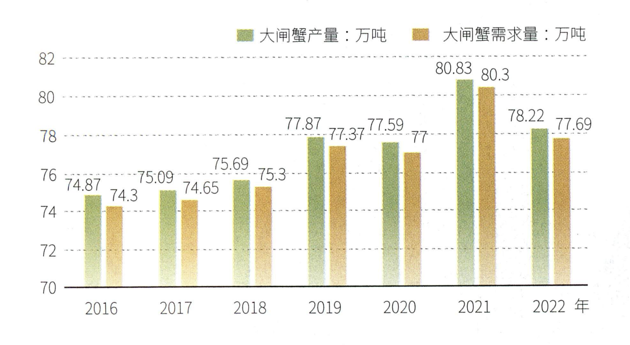
秋风起，蟹黄肥，又到了一年中的食蟹季节。今年大闸蟹价格又跳水，食蟹自由就这样不期而至。在南京，和去年相比大闸蟹价格近乎“腰斩”，去年三两重母蟹最高卖到 180 元 / 斤，今年最贵时也就每斤八九十元，“十一”后价格为 60 元 / 斤左右。在电商平台上，去年的主流产品还是二三两的蟹，今年已经主打三四两的蟹了，原因是今年的螃蟹个儿大了，价钱也下来了。当然，并不是所有的地方大闸蟹的价格都跌成了白菜价，但一两成的折价总是有的。

大闸蟹的价格降下来，要拜今年北热南凉的天气所赐。大闸蟹的主产地长江三角洲和江苏的河湖，今年夏日无酷暑，有利于螃蟹生长，蟹塘收成普遍比去年高出一两成。在江苏淮安，大闸蟹的收购价二两母蟹只有 30 元 / 斤，四两母蟹降到了 44 元 / 斤，这都是历史上少有的低价。淮安的大闸蟹养殖面积有 29 万亩，产量预计达 2.8 万吨。在大闸蟹的核心产地阳澄湖，得益于气候适宜，今年大闸蟹的规格普遍大于去年，预计总产量将增至 1.1 万吨左右，比去年多出 0.16 万吨。

随着深秋的来临，大闸蟹的产量进一步提升，很多精品螃蟹还未成熟，需要等到 10 月下旬才会大量上市。今年的深秋是个“吃蟹自由”的好时候。

以我们中国人对大闸蟹的喜爱，大闸蟹却一直未能走上寻常百姓的餐桌，也是挺奇怪的事情。海外螃蟹泛滥，都成了要被打击的生态侵害物种，我们这里却紧缺，看似难以理解。每只母蟹产卵成千上万，成品蟹却供不应求，其实关键在于养殖成本，一亩池塘通常也就放养 600 只蟹苗，一只螃蟹只有一平方米的生存空间，蟹苗太多了就都长不大。饲料和养护的成本也很高，一亩池塘精品蟹一年通常要投入 8000 元的成本，普通的蟹也要投入四五千元。如此高的投入，需要均摊到几百只螃蟹上，扣除成本，蟹农并无暴利。故而，从供应和需求上看，大闸蟹堪比奢侈品，价格限制了消费。全国每年大闸蟹产量维持在八九十万吨，绝好的天气产量会超过百万吨，价格稳中上涨，即使丰收年份也是比较稳定的。

大闸蟹的产量与需求



今年的“大闸蟹自由”，天气是主因，但也有中国制造的助力。何为中国制造？就如同新疆天山深处的冷水湖，过去从来没有生长过鱼类，现在居然培养出了海鲜三文鱼（其实不是三文鱼，而是与三文鱼同属鲑科的虹鳟鱼），还在批量上市。大闸蟹也一样，原本产于长三角地区，黄河流域也有人尝试养殖，并在黄河口一带大获成功，如今新疆阿勒泰的螃蟹也出现了，大有后来居上之势。北方的螃蟹因早晚温差大比南方的退壳早，比南方蟹还早上市。江苏和长三角湖区过去凭借水面稀有独享了大闸蟹的红利，现在已经不再是“一蟹独大”了。

今年的情况尤其特殊，年初蟹苗昂贵，养殖户干脆就在湖区少投入蟹苗，指望靠大取胜。过去的定价规则也的确如此，一只半斤重的螃蟹足以抵上几斤的小尺寸蟹。可今年偏偏不是看尺寸论价钱的行情：一来消费者普遍缺钱，消费降级，只想尝尝鲜；二来天气因素加上普遍的少放养大螃蟹的策略，今年大蟹多，反而卖不出价钱。甚至有收购商一反常态，到塘口只愿意打包收购，而不是分门别类地收螃蟹，让养殖户大受打击。几十年的饥饿营销，有蟹不愁卖的状况突然间就逆转了。

唯愿这个食蟹季节，消费者能放开怀抱，多买多吃。对于消费者这是多年少有的好机会；对于养殖户，若大闸蟹养殖真的迎来拐点，他们也得开始考虑这条赛道是否已经过于拥挤。其实已经有养殖户开始了螃蟹与小龙虾混养，青虾替代螃蟹的尝试。



栏目插图 · 范薇

县城里的新茶饮

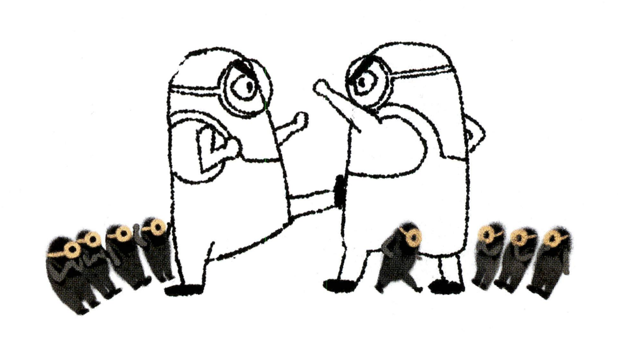
常住人口不到百万的县城中，聚集了蜜雪冰城、茶百道、古茗、沪上阿姨、喜茶、霸王茶姬、甜啦啦、COCO 等一众新茶饮品牌，一条被奶茶店占领的街道成了茶饮一条街。茶饮竞争升级，县城里的"跑马圈地"也白热化了。为更好地"下沉"，来到县城后的喜茶也迎来"1"字头价位。但县域奶茶店已经过于拥挤，蜜雪冰城的成功难复制。

碧桂园外债重组

10 月 10 日，碧桂园发布公告称，有 4.7 亿港元的到期债务预计无法按期偿还。由于流动资金持续紧张，碧桂园计划启动境外债重组。至此，国内房地产行业曾经的"三巨头"碧桂园、恒大、融创的美元债都走上了重组之路。不同的是，恒大美元债重组陷入搁浅，融创刚刚在上个月宣布重组过关。

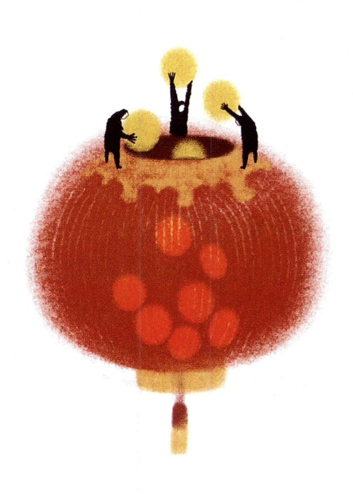
矿机巨头危机

创始人激烈内斗的比特大陆，这次又遇到了难题，拖延发放员工工资。2017 年比特大陆曾占据全球超过 70% 的份额，掌握矿池算力超过了比特币全网算力的 50%，2018 年赴港上市失败之后，创始人之间出现严重分歧，相互罢免、抢夺公章，2021 年最终拆分公司。如今比特币行情低迷，矿机市场供大于求。



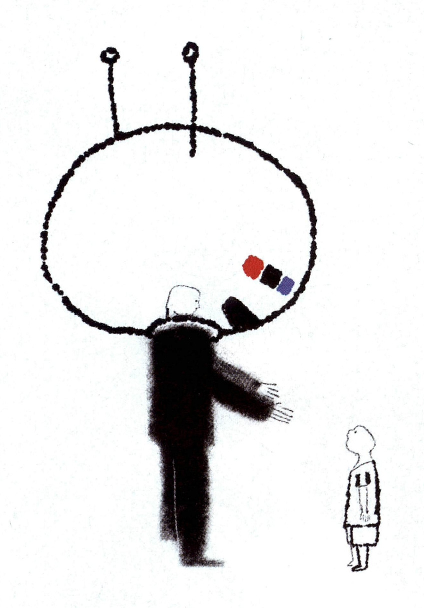
浮动费率基金

“十一”长假后，证监会批准的多种类型浮动费率基金开始募集，其中有与持有时间挂钩的景顺长城价值发现混合，有与基金业绩挂钩的交银瑞元三年，也有与产品规模挂钩的华夏信兴回报混合。管理费下调已是大势所趋，基金向着“基础管理费和业绩提成”转移，如果基金获得了超额回报，可收更多的管理费。



人均消费 912 元

中秋国庆 8 天小长假，国内游出游人数 8.26 亿人次，按可比口径同比增长 71.3%；实现国内旅游收入 7534.3 亿元，按可比口径同比增长 129.5%。每人次平均花费 912 元，在北京、上海和广州，游客人均花费 1310.6 元、1372.9 元和 744.7 元。消费者越来越理性了，机票价格出现罕见跳水现象，高铁和自驾市场更加火爆。

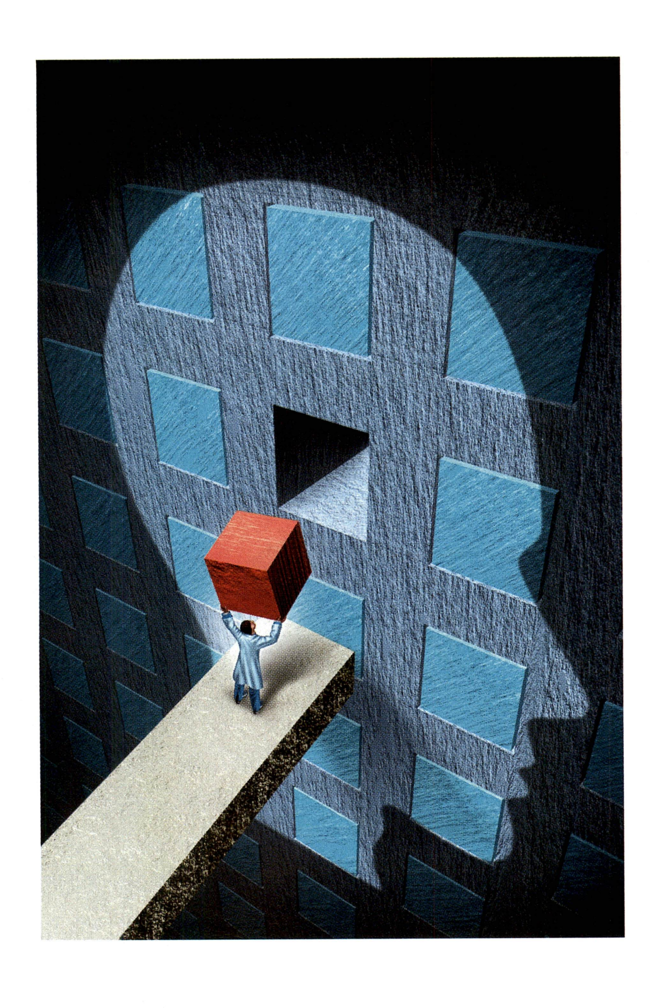


GPT-4 将超越拐点？

新一代 GPT 已经能和人对话，顺畅地同步翻译。OpenAI 公司的科学家在最新的演讲中称，GPT-4 即将超越拐点，性能突进。原因在于参数规模越来越大。机器持续学习，以“规模”优先，一旦模型规模扩大，就会发生改变。不过，99 岁的查理·芒格——一个人工智能怀疑论者——最近表态，人工智能基本上是被炒过头了。

即时零售

那些隐匿在小区一层或城中村的囤货仓库，正成为巨头们的新战场，它们可能比开设在街角的便利店还赚钱。在电商流量红利不再、线下商超增速接连下滑的大环境中，这种能打通线下线上，并用外卖效率提供零售服务的模式受到巨头们的追捧。美团、饿了么、京东等纷纷加入这场争夺战，今后的外卖不只送餐，还有百货乃至电子产品。

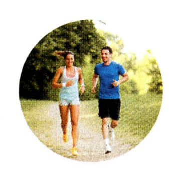




人类大脑细胞图谱

《科学》杂志特刊发表了美国国立卫生研究院“大脑计划”的最新研究进展。大脑中的每个细胞都包含相同的DNA序列，但在不同的细胞亚型中，复制到RNA链上的基因是不同的。因此，识别不同亚型细胞所对应的DNA序列，可以帮助科学家理解大脑的工作原理以及DNA突变如何导致大脑疾病。研究团队将识别脑细胞亚型的技术用于三名男性器官捐赠者的大脑，确定了46个区域中超过50万个脑细胞的DNA表达模式，并用另一项技术分析了每个脑细胞DNA分子的三维结构。研究者表示，这项最初通过小鼠开发的识别技术是首次用于人类大脑，尽管需要克服一些技术挑战，但仍然获得了高质量的结果。

好消息



运动的持久好处

《细胞·代谢》上的一篇论文表明，运动不仅促进肌肉生长，还能激发有益的免疫反应。在经常用转轮跑步的小鼠体内，一种在身体肥胖时会加重炎症的免疫因子反而与抗炎因子合作，降低了局部炎症水平，并且跑步一个月的效果会在休息一个月后才消失。



促进脑健康的饮食法

《新英格兰医学杂志》发表的一项研究表明，通过三年的随机临床试验，一种结合了地中海食谱和DASH（防止高血压）食谱的MIND饮食法被证明能减缓认知能力下降、降低患阿尔茨海默病的风险。该食谱的主要食材包括鸡肉、鱼、绿叶蔬菜、浆果和坚果。

坏消息



租房催人老？

通过分析1420名英国人的信息，澳大利亚阿德莱德大学的研究者发现，与拥有住房的人相比，租房居住的人生理上衰老的速度显著加快，租房与衰老的相关性比失业和吸烟都高。研究者认为，房租压力、居住环境存在污染都是加速衰老的因素。



多吃红肉的风险

香港大学李嘉诚医学院的研究者在分析了60多项过往随访研究的数据后发现，大量食用加工或未加工的红肉都与心血管疾病、糖尿病的风险增加相关。日均摄入的红肉量每增加50克，患心血管疾病的风险平均增加26%，患糖尿病的风险平均增加44%。

我看过目前人工智能写的毛笔字，控笔技术还很粗糙，远远没有达到“善书者”笔下如跳芭蕾舞般“八面用锋”的境界。我相信，未来的人工智能技术可能会越来越先进和精致，但是它毕竟是按照程序运行的。而书法的美妙，不在秩序和规则，恰在于偶然性。人工智能通过熟悉法则与技术，也许可以达到书法“能品”的境界，但“神品”和“妙品”是难以达到的。

——北京大学研究员方建勋，《中国书法十五讲》

对于不公正和愚昧，永远不要旁观。寻求论述和争辩不需要额外的理由；坟墓里有足够的时间供你沉默。质疑你自己的动机和所有借口。不为他人而活，就如同你也不期待他人为你而活一样。

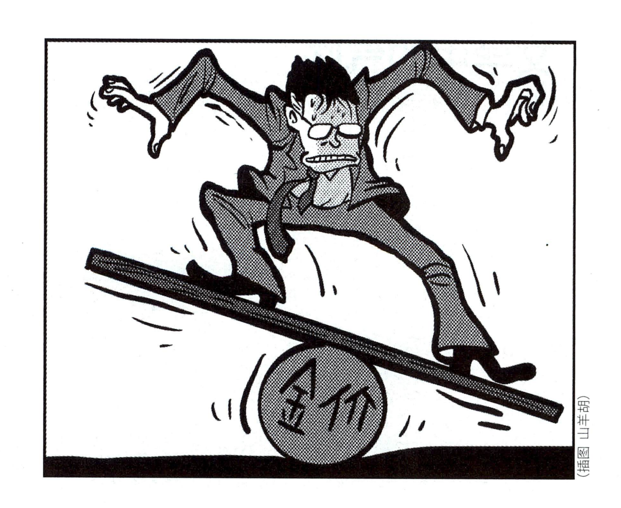
——美国记者克里斯托弗·希钦斯，《给青年叛逆者的信》

纽约地铁中设立标牌，提醒乘客男性不要岔开腿坐、用手扶杆跳钢管舞，但无济于事。在看到违规行为的地方放置标牌，这很符合直觉。但这些地方的违规行为必须先被杜绝。否则，标牌只是提醒了人们规则正在被破坏，结果反倒可能削弱规则的力量。

——荷兰法学家本雅明·范·罗伊，《规则为什么会失败》

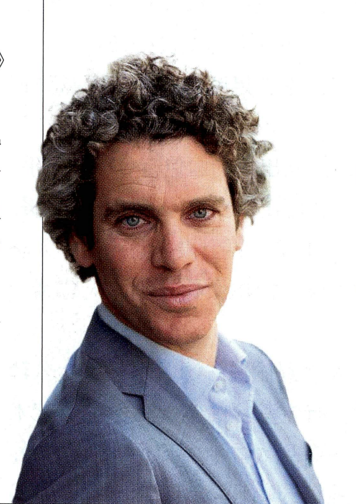
文学巨匠苏轼留下了2000多封信。另一位多产的书札作者是晚清政治家曾国藩，他给家人、朋友和同僚写了数千封信。曾国藩没有直接给他的妻子、姐妹或女儿们写信，但可以想见，既然她们住在家里，无疑也会读到这些写给家中男人们的信件。

——美国汉学家伊沛霞等，《书写自我：中国历史上的个人记述》



（插图 山羊胡）





伏尔泰在英国流亡时，在街上一群暴徒高喊：“绞死这个法国人！”他说：“英格兰人！你们因为我是法国人而想绞死我。我受到没有生为一个英国人这种惩罚还不够吗？”那群人听了很高兴，欢笑着护送他回住处。

——美国作家克利夫顿·费迪曼，《小布朗轶事词典》

数字

3.9 亿

中国35岁以上人口中有老花眼问题的人占比约为56.9%，达3.9亿。大部分人老花眼发生的时间在40至45岁，眼轴越短的人，老花眼的年纪可能出现得越早。也就是说，年轻时视力越好，老花眼发生的时间可能越早。

85 厘米

德国莱茵河部分河段水位只有85厘米，船只最大容量利用率只有40%至70%。船运公司征收低水位附加费，导致运输成本上涨。

74 年

日本东芝公司10月12日公布，该公司股票将于今年12月20日退市，结束长达74年的上市历史。

文学中的气味

文 · 贝小戎　图 · 谢驭飞



我们很难用语言描述气味，往往只能交叉描述，比如用味觉来描述花香（甜腻），用果香、土地的芬芳、烟熏味来描述咖啡的气味。这是因为嗅觉器官主要和大脑中进化阶段较早的部分相连。我们的嗅觉最初的演化只为满足基本的生存需求——闻到食物发臭得知食物变质了，闻到烟味知道着火了，这就足够了，我们不需要把气味搞得太清楚。

英国作家彼得·梅尔说，新出炉的面包有一种热乎乎、天堂一般美妙的气味，在面包店门口就能闻到新鲜、温暖、带着黄油味儿的面粉香，“那是世界上最古老、最令人垂涎、最撩人情怀的一种气味，简单质朴，又让人感到无尽的宽慰”。

但是，香味除了让人感到愉悦，好像就没有什么精神升华的空间了。视觉、听觉甚至味觉都有对应的艺术门类，而嗅觉只有相应的商品（香水、芳香沐浴露等），香味只是一种浅薄的、纯粹的感官享受，别无深意。钱穆先生说，在声、色、气、味中，只有味中有道，因为吃进去的东西都被化为己有。中国人重声音过于颜色，色必附着，声则空灵。故中国人言聪明，聪在前，明在后。耳目之功用，必先耳后目，继之以口、鼻、舌。

英国学者约翰·萨瑟兰在《奥威尔的鼻子》一书中说，诺曼 · 梅勒曾经在迪克 · 卡维特的谈话节目中说，海明威的小说中只写到过三种气味，简·奥斯丁有一部小说叫《理智与情感》，但她显然缺少五感中的一种（嗅觉），她只在《曼斯菲尔德庄园》中提到过气味。

在西方，重视气味的作家以法国人为主。英国作家朱利安 · 巴恩斯在《穿红外套的男子》一书中说：“法国作曲家丹第、唯美主义者和颓废派都对香味情有独钟。于斯曼的小说《逆流》中有整整一章（第十章）专门描写香味的历史、生产、意义和影响，王尔德在《道连 · 格雷的画像》中也用了大段篇幅描绘香味。但香味的迷人之处并非仅在于它们能带来神秘晦涩的感官愉悦，而是它在模仿真实事物时所能达到的精度。香味同丹第一样，都是自我构建的产物，都活泛、馥郁迷人。”

于斯曼写道：“嗅觉可以使人体验到跟听觉享受和视觉享受一样的享受……存在着一种能让物体散发出飘逸香气的艺术，这是再正常不过的了，恰如另一些艺术能传出清脆的声波，或者能以五彩缤纷的光线冲击人眼的视网膜。”调香师穷尽了大自然的原始气味，分解其气息，并把它配出来，就像一个珠宝匠净化宝石中的水色，提升其价值。他们“通过薰衣草和丁香的联姻来获得朗德木的气味；通过广藿香和樟脑的婚姻，得到中国墨汁的特殊香味；通过柠檬、丁香和橙花的组合，获得日本枳椇花的挥发物”。

乔治 · 奥威尔的母亲有法国血统，所以他的作品中经常写到气味。他不介意在煤气灯下看书，因为他觉得煤油的气味很好闻。在《上来透口气》中，他描写了“田野后面的小路飘过来烟斗的烟味和夜来香的香气”，还有奶酪和研磨咖啡浓郁的味道。他还喜欢马厩的味道。他在《缅甸岁月》中写道，英国木材商弗洛里的缅甸情妇玛拉美“头发上散发出一股檀香、大蒜、椰子油和茉莉花混合在一起的味道，这种味道经常令他牙齿打战”。气味让人牙齿打战并非信口开河：高浓度的气味会刺激三叉神经，让人感觉到类似牙疼或灼热的感觉。玛拉美也许用了便宜的香水，它们只能在短时间内令人愉快，不久就会发出臭味。

猴子

文 · 三十六大雄　图 · 谢驭飞



“话说回来，你也不能满脑子只想着钱，想着每小时可以赚多少，年薪多少，甚至这辈子会有多少钱，否则你跟一只猴子就没有两样。”

这可不是我说的，是斯蒂芬 · 金说的。我喜欢斯蒂芬 · 金大爷的幽默，骂人不带脏字。我身边有不少猴子。比如同事 Lizzy，通常以自己是一只猴子为理由拒绝工作：“我时薪很高的，怎么能做这种没有技术含量的工作。”另外一只拒绝工作的猴子让你觉得一件事物的对立面可以制造相同结果。大学时打工的连锁咖啡厅里，就有人自豪地宣称:“每小时就这么点钱，谁爱干谁干。”

体验自己是一只猴子的最好情境就是接到猎头（听这名字就让人嘴里飘出一股血腥味)的电话。就在你拿起电话的那一刻，你甚至不知道他们是如何盯上你的脑袋的。我被猎头引诱着退化成猴子是这样开始的。这位健谈的猎头在电话里说：“李女士，我看到您已经在这个岗位工作五年了，怎么可能还是专员的职级？”听到这句话时，我相信世界上有文字涵盖不了的范畴。他的声音让我坚定地认为自己被公司宰割了，于是心甘情愿地把头伸向那把霍霍的猎刀。我开始在心里盘算这个年薪翻倍的职位，这让我觉得现在多跟他说一句话都是在浪费金钱。就在我顺着那仿佛在说“怎么会有如此不合理的组织架构”的声音，和盘托出了同事们的工作内容时，才嗅到这把霍霍的刀举在同事 Jessica 的脖子后面。

这也不能怪别人，谁让我没禁住做一只猴子的诱惑呢。话说回来，我们大部分人好像都是一只猴子。整天想着每小时能赚多少钱，这辈子会有多少钱。这也不能怪我们，要怪就怪钱这个万恶的东西能让人过得舒服一点。而我们大部分人也只能在赚钱的辛苦和过得舒服之间找到一点平衡。

当然了，谁不希望在享受生活的同时就把钱赚到手呢？或者从一出生就不需要考虑赚钱这个问题。这些都是少数人才有的资格。或者像斯蒂芬 · 金大爷这样有一颗智慧头颅的少数人，大概也能拥有某种点石成金的技巧。而像我一样的芸芸众生，要么在旋转的笼子里不断奔跑，醉倒在金钱堆砌的海市蜃楼中，要么忽然被某颗流星砸中，蓦然惊醒，并相信星星是可以发光的。对我来说，斯蒂芬 · 金大爷就是那砸中我的其中一颗流星。

本栏目投稿信箱为：roundtable@lifeweek.com.cn



寻找一杯好精酿

北京　南京　成都



（蔡小川 摄）

精酿，是一个工业啤酒之外更为丰富多彩和充满个性的啤酒天地。图为南京“千啤酿造”



（黄宇 摄）

主笔 · 丘濂

一杯打动人的好精酿，既要满足一部分硬性的品鉴和呈现标准，也要符合个人的啤酒风格偏好，还需要包含一些诉诸情感的要素。

当我们在谈论精酿，我们在谈论什么

我还记得第一次在北京喝到精酿啤酒的场景和滋味。那是2014年一个秋天的夜晚，朋友带我来到东四八条。那条老城区的胡同有很多树，静谧而悠长。走到胡同的中段，朋友说就是这里了，而我面前除了一扇门，招牌之类的什么也没有。推开那扇厚重的木门，就好像通过哆啦A梦的任意门穿到了另一个世界，里面多数是外国人，全部热火朝天地在喝着啤酒聊着天。我从吧台点了一杯新鲜的啤酒，它有个好玩的名字叫作“猴拳”，是一款经典的美国西海岸风格的IPA。它的酒体微微发橘红色，喝到嘴里立刻能感觉到一股强烈的芒果和柑橘的香气，和我以前喝到的啤酒非常不同。这成为我喝精酿的起点，我也记住了这家店的名字，当时还是用马克笔手写在白色瓷砖墙壁上的英文单词“Slow Boat”。

将近10年的时间过去了，这家曾经隐匿在胡同里的小店在北京已经有了4家分店，以各种风格的IPA和颇具创意的汉堡著称。而在北京喝精酿也不再是小众的、神秘的体验，可能你家所在的社区就有一家喝精酿的店铺，一家烧烤店除了“大绿棒子”的啤酒，也有精酿品牌的选择。就在“十一”假期之前，我还在北京的朝阳公园参加了一次“北京朝阳国际精酿啤酒节”。中国酒业协会工坊啤酒专业委员会副秘书长孟路向我介绍，从今年5月份开始，全国每个月都能举办2～3场精酿啤酒节，每次会吸引几十个国内品牌参加。今年5月在首钢园举办的“北京精酿啤酒节”到场的参与者约2万人，让它成为亚洲最大的啤酒盛会。

大家对精酿的热情，是我们来做这期报道的初衷。然而究竟什么是精酿，却不容易界定。“精酿”的称呼来源于美国。在上世纪70年代，美国爆发了一场“精酿啤酒革命”（Craft Beer Revolution），美国人称呼他们的新时代创新啤酒为“精酿啤酒”（Craft Beer）。在啤酒发展的历史上，有两次事件具有重大意义，并且都和美国有关——一次是20世纪初，美国百威改进了捷克皮尔森风格啤酒的配方，使用了玉米、大米甚至淀粉来取代部分麦芽来降低成本，于是诞生了美式淡色拉格，也就是今天所说的“工业水啤”，特点是口味淡、清爽和易饮。从此人们以很便宜的价格就能喝到一种口味稳定的啤酒；第二次就是这次“精酿啤酒革命”，人们厌倦了千篇一律的工业啤酒，追求风味更加独特的啤酒口味。这次革命的物质基础则是美国农业部组建了一支啤酒花的杂交选育团队，让美国拥有了世界上最优质的啤酒花品种。于是世界啤酒生产的中心，就从传统的德国和捷克一带，转移到了美国，尤其是位于西海岸华盛顿州、俄勒冈州之间很适宜啤酒花生长的哥伦比亚河谷和亚基马山谷。

比较公认的说法是2012年是中国精酿啤酒的元年。Craft Beer刚被介绍到中国时，有手工啤酒、

左图：夜幕降临，人们在“悠航”（Slow Boat）的白塔寺店畅饮啤酒

右图：中国酒业协会工坊啤酒专业委员会副秘书长孟路，他也是BJCP认证裁判



（黄宇摄）



上图：比利时的一家精酿酒厂

下图：品鉴一杯精酿，可以从总体印象、香气、外观、味道和口感五个维度出发

（视觉中国 供图）

精工啤酒等不同的叫法。从这一年起，几位这个行业的先行者把它的翻译定名为精酿啤酒。也是这一年，北京自酿啤酒协会、上海家酿啤酒协会分别成立。这里需要提及的人物是南京人高岩，他也被称作国内精酿啤酒的“教父”。他上世纪90年代在美国工作时第一次尝到了精酿啤酒的惊艳，之后决定以此为事业，并在2011年出版了一本书叫作《喝自己酿的啤酒》。这本书让许多对啤酒感兴趣的人意识到了啤酒世界的广阔，而日常占据中国最主要市场的啤酒，无论哪个耳熟能详的大品牌都只是属于其中一个小分支，美式淡色拉格。由于当时国内没有什么渠道买到国外品牌的精酿啤酒，不少爱好者正是看着这本书开始自己酿酒，其中的佼佼者更是日后发展成为中国本土的商业酿造品牌。同样是在2012年，高岩在南京发起了首届大师杯家酿比赛，北京自酿啤酒协会也举办了首届北京家酿啤酒节。

美国酿酒师协会（Brewers Association）给了精酿啤酒厂三个定义：第一，年产量不多于600万桶；第二，酒厂的所有权方面，来自工业啤酒厂的控股不超过25%；第三，主打的啤酒产品没有使用像玉米、大米那样的辅料来酿制，或者用这些辅料是为了增加风味而不是节约成本。这三点虽然对国内如何定义精酿啤酒有参考价值，但存在着一定的争议：比如，600万桶是美国精酿行业经过多年成长之后所具备的产量，对于中国的国情，它已经是个不小的数量；另外，小酒厂酿出的酒就一定好吗？被大酒厂收购之后，是否品质就一定会打折扣呢？一个反例来自于“鹅岛”，被百威收购之后无论是酿造技艺还是品牌影响力都有所提高了。

因此精酿啤酒与其说是一个准确定义，不如说是一个文化概念。它意味着讲求品质、多元化、独立和有趣，是一个工业啤酒之外，更为丰富多彩和充满个性的啤酒天地。孟路告诉我，他有一个观点是“现在推广精酿啤酒，是为了将来没有精酿啤酒”。“也就是说，当人们对啤酒有了足够的认识之后，可以不再用精酿啤酒这个模糊的概念来进行区隔，提到啤酒，就知道它本身就有着各种各样的风格。”

什么是一杯好精酿

制作啤酒的原料有4种，分别是水、麦芽、酵母和啤酒花。酿造啤酒的原理，就是将麦芽里的淀粉转化成为酵母可以利用的麦芽糖，然后酵母在合适的环境下吃掉糖，代谢成酒精和二氧化碳，就成为啤酒。别看这些说起来简单，但啤酒却是世界上最复杂的酒。“常见的酒类，无论是葡萄酒还是烈酒，基本都是在原料、风土、辅料和工艺4个维度上有所区分，一两个维度的变化就决定了酒的特色。啤酒不仅4个维度都能找到特点，仅原料一块就涉及了4种，每一种又有诸多选择。这样千变万化地排列起来，就让啤酒的形态非常丰富。”孟路说。

我们的杂志原来也做过咖啡的报道。对于咖啡而言，咖啡豆的生豆和熟豆的品质决定了一杯咖啡的基本面。但在啤酒这里，就很难找到一个突出的元素作为主角了。孟路向我解释，这其实取决于是要酿造哪种风格的酒。对于一杯美式IPA来讲，它和英式IPA最明显的区别就是奔放的美国酒花香，因为酒花的贡献非常大，所以酒花的质量就很大程度上决定了一杯精酿的品质；而对于一款德式的博克啤酒来说，它的麦芽汁浓度高，麦芽的香气浓烈，因此精酿品质就和麦芽有很大关系；假如换作一款比利时三料，酵母的发酵动力发挥主要作用，又是酵母的角色更加重要。“但这一切都没有酿酒师来得关键。一个好的酿酒师可以在原料没那么优秀的情况下扬长避短，酿出一杯好的啤酒。”

那么啤酒到底有多少种风格呢？一个权威的分类方式来自于美国的啤酒裁判认证体系（Beer Judge Certificate Program，简称BJCP），他们在《世界啤酒分类指南》（2015版）的书中将世界上的啤酒分为34个大类，114个小风格。孟路的另一个身份是“啤博士”小组的成员，这是一个由十几位爱酒博士组成的致力于推广啤酒精酿文化的组织，他们承担了分类指南的翻译工作。孟路本人也是BJCP认证裁判。“能称之为一种啤酒风格，首先它要得到广泛的公认，也就是在长期的历史发展中逐渐形成或者通过创新得到全球风靡的一种风格；另外它要独有，要


（蔡小川 摄）

有自己独特鲜明且区分于其他风格的特征；再有就是相对稳定，在一个较长的时间里能持续发展并传承。分类指南中收录的风格，总有一定的滞后性。”

但无论是刚刚走入精酿大门的“小白”，还是渴望进阶的精酿爱好者，这份指南的意义就在于它给遇到的大部分精酿，提供了一个可以参照的标准，“不至于蛋炒饭去和佛跳墙来比高低，而是蛋炒饭就和蛋炒饭比”。一款风格的酒，指南上有总体印象、香气、外观、味道和口感5个方面的评价。前三项都很好理解，味道和口感的区别在于，味道是形容甜酸苦咸鲜这样的味觉感受，而口感则指口腔能感觉到一些刺激，就像气泡爆裂时的“杀口感”，还有酒体厚薄。仍然拿十分流行的美式IPA来举例，它如果酿造得当，整体印象是有明显的酒花味道和苦味；香气上可以体现出多种美式或者新世界酒花的香气，好比柑橘香、花香、桃李杏等核果香、莓香、瓜香等；外观从金色到浅红色，泡沫中等丰富，比较持久；味道是中高到非常强烈的酒花苦味，有干爽的收口；口感则是中等偏轻到中等厚度的酒体，细腻顺滑。

孟路说，在具体对不同风格的酒进行品鉴之前，还可以掌握一点异味识别的知识，来判断啤酒是否新鲜。“有几种典型的异味——比如酒开的时间太久了，和空气接触后发生氧化，就会有一种湿纸板的味道，发酵时酵母排得不及时或者售酒系统维护不及时，酒体还会有种硫化物的臭鸡


（蔡小川 摄）

左图：一间精酿酒吧里会提供许多种风格的精酿啤酒供客人选择。图为南京的“44酒馆”

右图：用美式品脱杯来喝精酿非常普遍。图为南京“高大师”啤酒屋

蛋味。”不管是不好闻还是好闻的味道，都可以通过购买一些味道的试剂来形成记忆和标准，当然也可以通过和酒友的交流，去不断校正自己的感受，从而确定共识。

如果一杯精酿带有创新的色彩，也尚未被收录在风格指南里，应该如何判断它的好坏呢？对此，酿酒师邢超颇有发言权。邢超是2020年大师杯家酿啤酒大赛全国总冠军，比赛投递的15款酒，6款都有获奖，有了自己的商酿品牌“野鹅微醺”后平均每月都会推出三到四款新酒，是圈子里公认的一位“脑洞大开”的酿酒师。啤酒是一种包容性非常强的酒，可以在酿造的过程中加入各种辅料来做增味，从而达到一种口味的创新，从香料、水果到咖啡、可可，甚至生蚝这样的海鲜都可以拿来酿酒。“增味加得成功，从味道来讲融合感要好，要看它和基酒本身是否契合。另外就是看它有没有独特的文化表达。”邢超说。他做过一款名叫“茉莉微醺”的比利时小麦。老北京人爱喝茉莉花茶，这启发了他使用茉莉花茶和茉莉绿茶来做增味。“比利时小麦的特点就是添加了橙皮、芫荽籽等香料带来清新的感觉。花茶也是一种清新向度的辅料，因此就能很好地结合在一起，香气又多了一个层次。”

目前精酿啤酒的发展，有一种果汁化的倾向，比较极致的做法就是在里面加入大量果泥，喝起来质地浓稠又果味十足。它在精酿行业里引来了争议，一部分人觉得它降低了精酿的门槛，让不爱喝酒的人也愿意尝试精酿，另一部分人则认为它让精酿趋同于果汁一般的“小甜水儿”。风格指南里有一种风格叫作果啤，它基本指的是水果参与发酵，之后形成果味和基酒风味的平衡。而果泥啤酒的做法，则是在发酵已经结束的末端加入果泥。“我认为它不可取，因为它其实是一种调配的概念，而不是在酿造，最终的产品就是缺乏融合感，果泥把基酒的风味遮蔽了。这其实已经失去了精酿啤酒所代表的匠人精神。”邢超说。

呈现一杯好精酿

对于工业水啤"大绿棒子"可以对瓶去吹，但一旦走进精酿的世界，你很快就会发现，它的呈现方式上就很不一样，仅仅是杯子，不同店家就会有不同的选择，同一家店，主理人也会为不同风格的啤酒去匹配不同的杯子。这其实就涉及了啤酒应该如何侍酒的领域。

啤酒也需要侍酒师吗？这个问题很多人都问过沙涛。沙涛是亚洲首位 Advanced Cicerone 级别的啤酒侍酒师。和 BJCP 体系略有不同，Cicerone 除了要求掌握从啤酒的原料、酿造到品鉴的知识外，还要求了解涉及后端的啤酒运输和保存、售酒系统的维护，以及如何把啤酒最好的状态展现给客人等。"啤酒之所以需要侍酒师的角色，就是因为它的种类太丰富了，需要侍酒师来充当客人和啤酒之间的桥梁。"

那么如何为不同的啤酒来匹配最恰当的杯子？有一条基础的原则叫作"旧世界对旧世界，新世界对新世界"。旧世界是指德国、比利时、英国这些啤酒传统深厚的老牌国家，新世界则是美国、澳洲、新西兰这些精酿革命下的后起之秀，新旧世界有各自的用杯习惯。"大多是一种约定俗成的喜好，但背后也有一定的道理。比如德式小麦的杯子是一种上宽下窄，有一条腰部曲线的'花瓶杯'。德式小麦啤酒二氧化碳含量高，泡沫丰富，那么这种杯子就能很好地展示泡沫升腾的美感。而美式 IPA 算是在美国最风靡的一种精酿风格，酒吧里的消耗量会很大，喜欢使用一种'美式品脱杯'，也是上宽下窄，但是直上直下，堆放起来省空间，也结实耐用好清洗。"

沙涛还提到了一种"特酷杯"(Teku)，它很像葡萄酒的酒杯，都是高脚的，也有"大肚"，同时杯口的边缘外翻。"外翻的设计有利于酒液更顺畅地流向口腔，高脚让手的温度不至于传导给酒体，手握杯子也显得很优雅。"这款杯子被设计之初，正好是美式 IPA 的一个分支浑浊 IPA 诞生之时，两种新的风格就被连接在了一起。近些年很多美国精酿酒吧都非常青睐使用特酷杯，它也不再局限于这款风格的酒。

另外一个原则是"品牌对品牌"，也就是一些啤酒的厂牌会在推出这款酒的时候，给到一个对应的杯型，用来彰显酒的外观和风味，这时候不妨遵从厂牌的建议。在比利时布鲁塞尔的一条小巷子里，沙涛遇到了一个对此做到极致的酒吧。这家酒馆在 2004 年获得了吉尼斯世界纪录的认证，是布鲁塞尔拥有啤酒种类最多的酒吧，超过了 3000 款。"在这当中，比利时本地酒厂很喜欢为每一款酒来配一批专属的杯子。那些杯子基本都属于'郁金香杯'的杯型，但不同品牌有轻微的区别，好比'粉象'就和'杜威'不一样。你要是点了某一款酒，他们相应的杯子没有回收清洗完，都不会给你打酒。"

沙涛说，一般的精酿酒吧，将自己的酒分成几个大的类别来配杯子就好，没有必要做到样样具备。而作为精酿爱好者，自己喝酒的时候也无需那么苛刻，考虑一下喝酒的场景即可。"啤酒毕竟是一种社交型的酒精饮料。如果今天就是一个吃吃喝喝的愉快聚会，喝的也是一些度数不高、易饮型的精酿啤酒，用普通的杯子来装就好；但如果是正式一点的晚宴，要用啤酒配餐，那么就可以选用精致一点的高脚杯，并将酒控制在酒杯三分之一的量，这样酒量不会占肚子，杯子里也有更多的空间容纳香气，会方便品鉴。"

作为一位啤酒侍酒师，沙涛还非常关注啤酒从瓶中倒酒或是从酒头打酒的状况。在倒酒上，最复杂的莫过于比利时兰比克风格这类依靠野菌发酵的啤酒。它们在酒厂陈放之后，还会有一个瓶中发酵的过程。"传统的兰比克侍酒方式是要将瓶子斜着放在一个柳条编制的篮子里来倒酒，每次倒酒后再缓缓将酒篮放好，这样就能避免竖直瓶子激起酵母沉淀后，产生苦涩的味道。"而对于那些用酒头售卖新鲜啤酒的酒吧，沙涛就说，不妨去观察一下酒头，看看有没有沾着泡沫。"因为绝大多数类型的啤酒，打酒时酒头都不能接触杯壁，也不能伸进酒里，否则就会造成细菌残留，长此以往售酒系统就会有问题。"这些细节，都关系着杯中精酿是否能够最好地展现风味。

找到属于你的那杯酒

在了解了什么是一杯好精酿后，就到了最核心的一步——如何在茫茫世界里将它找到？

第三方的评价体系会提供参考。在国际和国内，每年都会举办重要的啤酒赛事，能在赛事上斩获奖牌，是对一个酒厂酿造技术的肯定。沙涛

告诉我，国际上有啤酒世界杯（WBC）和欧洲啤酒之星（EBS）两个比赛最具权威，它们的得奖率低，赛事的含金量就高。而且这两场比赛也很国际化，参加的厂商多，WBC更是全世界唯一一个参赛酒款能超过一万款的啤酒比赛。国内的比赛里，中国啤酒挑战赛（CBC）也在成为彰显国内厂牌酿造实力的平台。孟路还担任着CBC组委会秘书长的工作。他和我介绍，CBC的得奖率控制在15%以下，参赛的厂牌超过2000家，同样具备完备的赛制和严苛的评审流程。

赛事之外，还有RateBeer网站或是Untappd这样的手机应用能提供指南。它们依靠消费者的打分和点评，来生成厂牌和酒款的评价。

但无论比赛结果还是点评软件的分数，都不能完全代表一家酿造厂的水准。“一些成立年限不长的酒厂，可能并不愿意投入精力在参赛上。并且参赛有一定的技巧，比如将酒款放在合适的组别里，或者知道某些酒款更符合国外裁判的审美。最终一众都非常优秀的酒放在一起，哪个获奖具有一定的偶然性。”孟路说。而用户生成的点评，更是只反映了市场的审美取向。比如贵的、产量少的精酿容易获得高分，果汁一样的啤酒往往更受到欢迎。

因此，要找到一杯好精酿，不如自己去探索精酿的世界，慢慢去发现它。何况对于一杯酒的喜欢与否，还有一定的主观色彩。一杯在酿造水平上无可挑剔的酒，不一定就是适合你的风格。找到一杯好精酿的过程，也是找到那杯属于自己的精酿。

有一些方法，能够帮助爱好者在精酿的世界里循序渐进，明确自己口味的偏好。孟路说，入门级的精酿风格，可以选择小麦啤酒，像是比利时小麦和德式小麦。小麦啤酒回口带甜，苦度值低，对于刚刚走入精酿大门的人十分友善。同时也可以尝试一些水果增味的啤酒，比如水果味道的酸IPA。有水果味道来做平衡，酒都会变得易饮，同时也能感受到基酒本身的特点。这些都没问题，就可以去试试美式IPA了，去体会啤酒花这种原料所带来的奔放的热带水果的芳香。接着就可以进阶到一些有特点的酒。要是想体验麦芽的味道，就可以去试试由深度烘焙的麦芽酿造而成的低度的波特或是干世涛。野菌发酵的酸啤可以最后来尝试，因为酸本身就不像甜是一种刻在基因里的喜好，它还被形容有牲畜棚、马毯和发霉的味道，类似蓝纹奶酪，常常是“吾之蜜糖，彼之砒霜”。

而如果你有一些其他饮品的品鉴基础，也可以跳过一些环节。“假如你本身就是一位美式咖啡或者意式浓缩咖啡的爱好者，可能一上来就会对波特、世涛、IPA这样的风格接受度很高。”孟路说。葡萄酒不同产区、年份的差异要接受过训练才能很好地感知，但啤酒不同风格的差异就非常大，只要愿意去尝试，很快就能找到自己的坐标。

在这一期的封面故事中，我们也提供了一个寻找好精酿的路径——我和我的同事们兵分三路，在精酿发展最早的几个城市北京、南京和成都来做采访，去了解啤酒酿造和选品的门道。北京的精酿酒吧数量和精酿啤酒的消费量都居全国首位。如果说这里的酿酒师和厂牌主理人有什么共同点，那就是他们都乐于把本地食材融入啤酒的酿造当中，并在酒款设计上力求传达北京的地域文化。而在其他方面，各家喜好的酿造风格又如此差异，甚至有人专门经营酸啤以及专门探索野菌发酵这样小众的门类；南京的精酿文化则很传统和内敛，那里的酿酒师对啤酒的经典风格有很好的认知，抗拒一味地迎合市场的要求，生产“小甜水儿”；成都由于设厂便利，城市周边的温江和邛崃有众多精酿啤酒的工厂。夜生活的发达也使得精酿酒吧的形式十分多样，不仅有本地品牌前店后厂的模式，也有外省知名精酿品牌到成都开店抢占市场，社区里还能找到卖精酿的书店。在这样的氛围里，找到一杯好精酿并不是一件难事。

喝了那么多年精酿，沙涛一直在不断找寻他心中的那杯好酒。9月份他在比利时旅行，在村子里一间酒吧喝到一款1988年的贵兹。这是一种由陈年兰比克和较年轻的兰比克混合之后再继续发酵而成的啤酒。“一般的贵兹，三五年后的状态非常好，但它已经有35年了。酒瓶上沾满了泥土和灰尘，我好奇酒的滋味，但也没有抱着太大期望。喝到嘴里，要是从一个贵兹酒专业品鉴的角度来说，它的酸度不够，有点甜腻，碳化度低，香气也不足了。但它让我感动的是，35年的时间，这瓶酒相当于一位百岁老人了，但依然能够感受到它的生命力。它在我心中，就是一款好酒。”那杯打动你的好精酿，也应该包含这样诉诸情感的要素。

北京精酿：多元化与北京味道

主笔・丘濂 摄影・黄宇

“一入精酿深似海。”但在包罗万象的北京，你总能按照一定的方法，找到自己的口味坐标。



“京 A”发起的“八乘八合酿计划”活动现场。正在打酒的是创始人亚历克斯・埃克尔，旁边低头的是另外一位创始人克瑞斯・李。


2023
8x8
八乘八
杯

北京是中国精酿发展最早的城市之一，如今这里的精酿酒吧数量和精酿啤酒的消费量都居全国首位。精酿文化发达的表现，是这里有非常多元的酿造追求，无论是有广泛群众基础的小麦啤酒，还是在国际上一直流行度不减的 IPA，又或者是非常小众的野菌酸啤，都不乏酿造的实践者。和多元相对的又是一种共性——大家都乐于把本地食材融入啤酒的酿造当中，并在酒款设计上力求传达专属于北京的地域味道。

一杯啤酒的构成原料是：水、麦芽、啤酒花和酵母。水的特点感知起来并不显性，也很容易通过科技手段来进行处理。不如将它置换成“创意”，是麦芽、啤酒花、酵母和一个好点子，共同决定了杯中啤酒的风格。在北京寻找一杯好精酿，既可以从口味接受度上遵循一条由易到难的路径，也可以在构成啤酒的四要素上来选择偏好。

从好喝的小麦啤酒开始

在北京，开得较早的精酿酒馆基本都“藏身”在二环以里老城的胡同里，“北平机器”的第一家门店也不例外。2015 年，李威还是北京自酿啤酒协会的会长，整天都在和身边的爱好者琢磨着怎样把精酿变成自己的事业。他偶然听朋友说起方家胡同 46 号院里一间酒吧因为生意不好想要转让，于是便过来看了看地方。46 号院是中国机床厂的旧址，它的前身则是北平机器总厂。他对宽阔高大的厂房空间一见钟情，开始构思一间工业风格的精酿酒吧，“北平机器”的名字也在那一刻浮现在了脑海当中。

从 2012 年第一次接触精酿至今，李威笑称自己每一个该有的阶段都没有跳过，非常能够代表一位中国人对于啤酒接受的典型路径。“就像喝咖啡，很少人上来就喝美式那种黑咖啡，都是从加糖的咖啡或者奶咖开始。”对应到啤酒，李威就是从小麦啤酒进入到精酿啤酒的世界的。“小麦啤酒收口发甜，味道上很友好，是初入精酿大门时的选择。”

如果测试一个人对啤酒有没有基本的了解，不妨问问他用来酿造啤酒的是大麦还是小麦。酿造啤酒的原理，是将麦芽里的淀粉转化成为酵母可以利用的麦芽糖，然后酵母在合适的环境下吃掉糖，代谢成酒精和二氧化碳，就成了啤酒。这里的麦芽来源于大麦，而非小麦。小麦的特点是蛋白质丰富，适合作为人类的主粮；而大麦则拥有更多糖分，更适合发酵成为酒精。大麦也不能直接拿来酿酒，它里面的大分子长链需要经过酶的水解才能进一步出糖，这便是发芽的过程。如果无限发芽，大麦就会过度消耗能量，导致酿酒的糖分过少。因此要用加热的方式及时中止，这样就得到了正正好好的大麦芽。在小麦啤酒中，小麦是作为一种酿造的辅料出现的。

中国人对小麦啤酒的接受度高，不仅由于它是主食的来源听起来格外亲切，也是因为对它的口味更加熟悉。在精酿的概念流行之前，国内风靡过一阵子德国啤酒，到处都有德式啤酒坊，啤酒被按照颜色简单地分成了黑、白、黄三色，其中白啤就是德式小麦啤酒。这种小麦啤酒采用了一种特别的小麦酵母。它在酿造完后，能产生香蕉和丁香的味道，这是德式小麦的典型特征。而另外一种比利时小麦也十分受欢迎，这离不开“福佳白”对中国市场的教育，也就是“福佳”这个比利时品牌生产的白啤。它在酿造时添加了芫荽籽和橙皮，这种香料的气味也成了比利时小麦的标志性滋味。

小麦啤酒易饮且价格适中，在国内的精酿酒吧里几乎是走量最大的啤酒风格，这让李威很想要在“北平机器”做出自己的特色。于是就有了一款“龙井小麦”。以茶来做啤酒增味，对有喝茶习惯的中国人来讲是个很自然的想法。“就像欧美人喝咖啡，一些深色的啤酒如波特、世涛也会加入咖啡的增味。但关键是用什么茶比较合适。普洱、红茶这类发酵型的茶叶适宜的是深色啤酒，和浅色小麦啤酒更搭的就是绿茶，茶多酚含量高、香气足。”为了达到最好的香气效果，酿酒师将清明节前采摘的“明前龙井”和啤酒花一起进行了熬煮，又在发酵期间使用茶叶进行干投冷泡，茶香和酒体结合得非常充分。

小麦啤酒味道清新，因此和一些清爽感觉的辅料结合在一起，总有意想不到的惊艳效果。最







左图：“北平机器”的第一家店开在了方家胡同的一个厂房里，那里曾经是北平机器总厂的旧址

右图：“北平机器”的创始人之一李威

早李威在家自己酿酒的时候，尝试过榴莲小麦，“可是榴莲味道太重了，让酒体完全失衡，榴莲得和波特这样的酒结合在一起才行”。后来“北平机器”发起了煎饼节，组织精酿爱好者在一起喝酒吃煎饼，需要为活动量身打造一款酒。“煎饼节是北京和天津两地的煎饼品牌来打擂台。天津煎饼非常‘原教旨主义’，面饼就必须是绿豆面的，其他五谷杂粮的都是‘异端’。我们就想到来做一款绿豆沙小麦，正好天气也热，绿豆能唤起小时候吃绿豆冰棍儿的记忆。”结果这款酒一推出来就大受欢迎，绿豆沙和小麦相得益彰，这款颜色淡绿的啤酒已经成为“北平机器”的常备畅销酒款。

另外一家厂牌“牛啤堂”对小麦啤酒也别有一番自己的研究。牛啤堂的酒吧开业时间还要更早，2013 年就在北京的护国寺街有了第一家店。它的两位创始人是中国第一批接触精酿啤酒的爱好者——金鑫和银海。金鑫之前是南锣鼓巷第一家酒吧“过客”的老板，比较早就对德国和比利时的啤酒有了认知。2012 年，金鑫翻看过那本《喝自己酿的啤酒》后非常激动，上网搜索作者高岩的信息，还真的在天涯论坛上找到了他留下的手机号。当金鑫发去长长的信息表达是否能当面交流时，身在南京的高岩表示他正要去北京办事。两人约着在德胜门附近一个四合院的旅馆里见面喝酒聊天，后来银海也被高岩邀请加入了酒局。正是在那次会面中，三人达成了将 Craft Beer 统一翻译为“精酿啤酒”的共识，那也成为可以载入中国精酿发展史的一次聚会。

金鑫告诉我，作为“啤酒极客”，平时酿造什么风格的酒很多时候只是从兴趣出发，而非市场的喜好。小麦啤酒里有一个风格叫作博克小麦。“博克（Bock）在德语里是‘公羊’的意思，也就暗示了这是一款酒精烈度较高的酒。我十年前在德国喝过一款‘双料博克’，是被普拉纳收购的一个啤酒厂的一款酒，它比博克要更烈，带有一种烤面包的香气，好喝极了。”金鑫说，博克风格的酒就是在德国也日渐小众：一是因为酒精度高，不可能一次点好几杯，酒吧从做生意的角度就觉得不挣钱；二是这种酒的特点是有浓郁的麦芽香，类似面包谷物的味道，酒花风格鲜明的美式啤酒兴起之后，这类以麦芽香取胜的啤酒反而受到冷落了。

金鑫和银海对酿造一款博克小麦一拍即合。“经典风格的酒不需要任何创新，只需要向经典无限趋近来致敬就好。”这款名叫“凛冬将至”的博克小麦获得了若干国际奖项，其中金鑫觉得最有分量的就是它拿到了世界啤酒大赛（WBA）的“最佳小麦奖”，“这就相当于一个外国人跑到中国来打乒乓球得了冠军，在别人的传统强项里得奖，是件不容易的事情”。我在喝这款酒的时候也被它的麦香吸引，酒精的烈度反而不那么容易察觉，但喝完之后全身就会有一种舒适的暖意。

啤酒花里的天地

一旦走进精酿的大门继续进阶，有一种啤酒风格绝对不会错过，那就是美式 IPA。IPA 的全名是印度淡色艾尔（Indian Pale Ale）。为什么和印度有关系？印度曾经是英国的殖民地。当年英国人为了让这个遥远国度的同胞也能喝到品质不错的啤酒，就想到了两个办法来保障海运过去的啤酒不至于变质，一个是提高它的酒精度，另一个是大量使用啤酒花，因为啤酒花是一种天然的保鲜剂。啤酒花闻起来香而味道发苦，这也就成了印度淡色艾尔最显著的特色。而印度淡色艾尔的名字是澳大利亚人给起的，当时澳大利亚也是英国的殖民地。当一批酒从英国到达印度，又运到澳大利亚，当地报纸称呼它为“来自东印度地区的淡色艾尔”。

啤酒花是一种大麻科的植物，学名叫作蛇麻。酿造啤酒时使用的部分，是这种植物雌株上的花序，好像绿色的小松果一般。其实最早酿造啤酒时并没有啤酒花什么事，人们为了抵消不可发酵残糖的甜度试过各种植物，最后蛇麻以苦度和香气胜出。它也就从一种酿酒的辅料，变成了制作啤酒不可或缺的原料，有了啤酒花的称号。上世纪 70 年代开始，美国陆续培育出诸如卡斯卡特、哥伦布、奇努克、西楚、马赛克等一系列有热带水果爆炸香气的酒花品种。这赋予了美式 IPA 一种浓烈奔放的水果味道。再加上 IPA 相对好操作的酿造流程和较短的生产周期，它很快成为美国精酿革命最风靡的酒的风格。



左图："牛啤堂"会酿一些小众的酒款，来满足"啤酒极客"的喜好

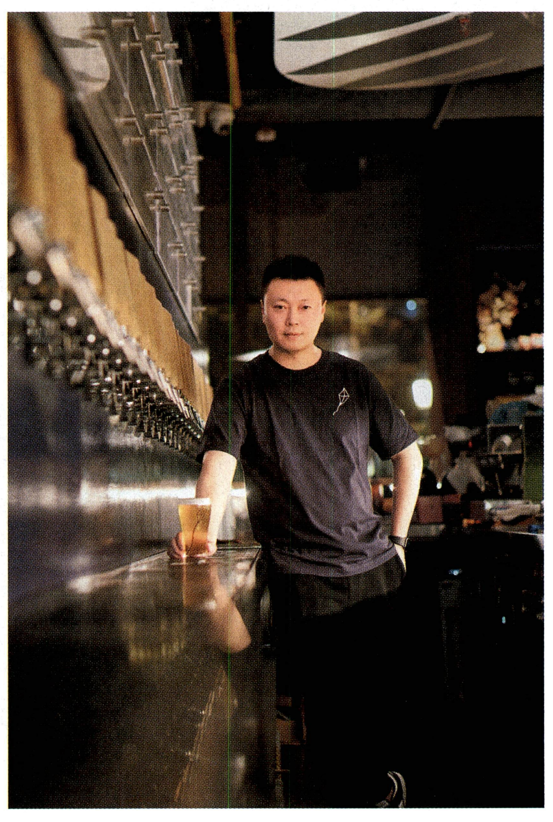
右图："牛啤堂"的创始人之一金鑫

一款出色的美式IPA应该什么样？像是西楚、马赛克这样的啤酒花品种，有种形容它们的说法是"作弊酒花"（Cheater Hops），意思是它们香气强烈，不需要什么高超的酒花投放技巧，酿出来的啤酒香气就很不错。"北平机器"的李威就告诉我，对于一杯美式IPA来说，香气充分是绝大多数酒都能做到的，可要说酒体是否饱满就能淘汰掉一半的酒。"一杯好的美式IPA需要在香气、酒精度和苦味之间达到一种平衡。尤其是怎么个苦法，是个很重要的评判标准。一种干脆的苦就很漂亮，没酿好的酒是一种绵长的苦，喝进去五分钟嘴里还有苦味。"

"北平机器"有一款名叫"百花深处"的IPA，就是一次不错的摸索。它在2022年的中国国际啤酒挑战赛（CBC）上的经典IPA组拿到了最高的四星奖，也在当年的布鲁塞尔国际啤酒挑战赛（BBC）中拿到了美国IPA组的金奖。酒本身可圈可点外，值得一提的还有"百花深处"这个名字。它是什刹海附近的一条胡同。胡同16号曾经是个著名的百花录音棚，见证了中国摇滚乐的黄金年代，陈升那首《北京一夜》中写的"不敢在午夜问路，怕走到了百花深处"就是在说它。而在美国，摇滚乐和精酿革命是相伴而生的，摇滚乐反教条、反千篇一律的精神也正是精酿革命所倡导的，这是个有趣的呼应。导演陈凯歌还以百花深处胡同为背景，拍摄过一个同名的虚构短片，缅怀拆迁之下消失的胡同文化。那部短片的英文名字叫"100 Flowers Hidden Deep"。受此启发，李威把花朵（Flowers）换成了啤酒花（Hops），将这款酒的英文名命名为"100 Hops Hidden Deep"，恰如其分地表达了里面有着丰富的啤酒花——多种新世界的啤酒花，尤其是大量新西兰的啤酒花带来了爆炸般的香气，犹如走入百花深处。

然而经典美式IPA的苦度是一些人不太能接受的。一直有酿酒师在琢磨怎样能够降低苦度，但仍然保留浓郁的酒花香气。于是就诞生了浑浊IPA，因为最初生产它的酒厂都位于美国新英格





左图："酒花民族"（Hop Nation）的两位创始人兼酿酒师邓肯·吉普森（Duncan Gibson）和塞缪尔·汉博（Samuel Hambour）来到"野风筝"的店里进行技术分享

右图："野风筝"的创始人之一栗辉

兰地区，它也叫新英格兰 IPA。这款 IPA 最大的特点就是酒体浑浊，苦度低，同时香气依旧爆炸，喝起来就仿佛在饮一杯果汁。它浑浊的外观是由于酒花颗粒和精油的悬浮，也和麦芽的配比以及酵母的选择有关系；苦度能够降低则是因为大部分浑浊 IPA 放弃了在熬煮时加入酒花，而是将酒花投放用在了回旋沉淀和后期干投的阶段，这样就避免了苦味在热阶段充分释放。浑浊 IPA 后，IPA 继续向"不苦"和"果汁感"的方向演进，又有奶昔 IPA、冰淇淋 IPA 等，浑浊 IPA 也依然风头不减。

"野风筝"的第一家店选在了安定门附近胡同里的一个文创园内。能在 2021 年疫情当中有勇气开店，是因为几位合伙人之前一直做澳洲的精酿进口积累了不少经验，并且这个位置也很吸引人。"比较早的精酿酒吧都在附近，可以说'土壤'深厚。而且这里还有一定的酿酒空间，能够成为一个前店后厂的 Brewpub。"合伙人之一的栗辉告诉我。除了一些常规酒款是在这里酿造完成，很多限量酒款他们都是在澳洲当地精酿品牌"酒花民族"（Hop Nation）的工厂里来做代工。这也是"野风筝"的独特之处，它是国内唯一一个在国外做代工，再进口国内的厂牌。

为何无论进口或者自己生产，都会把目光投向澳洲？这固然和另一位合伙人、身为酿酒师的李毅飞在澳洲定居有关系，也是由此了解了澳洲同样

出彩的精酿文化。栗辉说，从啤酒花上讲，澳大利亚和新西兰都培育出了不少优秀品种。酿造啤酒需要几种不同的啤酒花各取所长来进行拼配，尤其是突出酒花风格的啤酒类型，能看到美国的啤酒花外，有很多澳新啤酒花的身影，澳新酒花占据了很大的市场份额。“在啤酒点评软件 Untappd 上澳洲排名第一的精酿厂牌雪梨山（Mountain Culture）的创始人和首席酿酒师是美国人，2020 年澳洲的酒类权威杂志《啤酒和酿酒师》（*Beer and Brewer*）评选出的年度最佳酿酒师也是美国人，应该说因为精酿革命最早在美国诞生，美国人有着技术专长，而全球化的技术合作和市场融合让美国和澳新的啤酒文化越来越趋同。”

像 IPA 这样的酒，啤酒花的质量对酒起到决定性影响。为了方便流通和使用，啤酒花一般是干燥后压缩成为颗粒的形态。“这个过程里，包含精油的酒花腺体已经暴露在空气当中。尽管之后都是密封保存，其中的风味物质还是会随时间流逝而衰减。就算酒花颗粒的保质期都在两三年，但必须要维持一个不错的储藏条件，才能保证啤酒花的风味较少减损。”“野风筝”的酿酒师李毅飞这样告诉我。在中国酿啤酒，酒花基本都是依靠进口。因此他们在澳洲本地生产的优势，就是能在每年酒花收获后不久就拿到最新鲜的酒花产品。

另一个优势就是能拿到一些稀缺的酒花品种。“3 月份的时候正是新西兰的酒花收获大会。我得到一个消息，有一批‘日出山谷’产区 Freestyle 农场的尼尔森酒花很棒，马上就决定和他们签订了购买合同。这种优质的酒花，产品信息会细到来自哪个地块、日照时间多少，完全都是可追溯的。由于量少，它们都先被澳新和美国的酒厂一抢而空，要是没有本地渠道了解信息，根本买不到。”李毅飞还记得刚收到酒花样品时的惊艳，“在手里揉搓，一种非常浓郁的桃子味道，在普通尼尔森里完全感受不到。”

这批尼尔森酒花成就了“野风筝”一款浑浊 IPA 的代表作“小岛邮差”。这里面用到了新西兰的尼尔森，以及美国的西楚和地层三个不同品种的酒花。地层酒花的加入，是身为酿酒师的李毅飞赋予这款酒的个性，“将那种核果的芳香稍微扭曲一下，暴力输出的果香外，有了一重新鲜洋葱的清新”。

野生酵母可以怎么玩儿？

在方家胡同“北平机器”店的旁边，还有一家李威经营的“酸塔”（Sour Tower），顾名思义，专门卖酸啤。如果精酿按照口味的接受度分不同的段位，那么酸啤就是最难的那个。“对于大多数人，除非你本来就喜欢吃酸味的食物，比如喝浅烘的咖啡，吃带醋味的菜肴，否则你一上来很难对酸啤感兴趣。”李威同样也经历了一个循序渐进的过程，在走过小麦啤酒、IPA 的阶段之后，终于悟出了“甜味让人愉悦，苦味让人上瘾，酸味直接高潮”。即使认为酸啤带来的是一种极致的味觉体验，李威也觉得有些人可能就是不能欣赏它，就像有人永远不能接受“臭烘烘”的蓝纹芝士、鲱鱼罐头。再加上酸啤对味觉是一种刺激，只适合品鉴而非日常畅饮，所以它注定是一种小众的风格，“全亚洲也就这样一个酸啤主题的酒吧”。

在酸啤中，也有不同的导致酸味的方法以及酸味类型。最常用的是用乳酸菌来将麦汁进行前端的酸化，这种方法来自于德式风格啤酒比如古斯和柏林酸小麦的传统工艺。酸 IPA 就是这样做的。乳酸菌制出的酸啤酸味要柔和许多，再加上经常和水果结合，就相对容易饮用。而对味蕾最构成挑战的莫过于比利时兰比克风格野菌发酵而成的酸啤——世界上绝大多数啤酒都是用特定酵母来发酵的，但在布鲁塞尔西南的小城兰比克，人们在啤酒发酵前会将它放在一个通风的地方冷却，和空气充分接触。风吹下来的各种野生细菌会对酒体进行天然发酵，就成为风格奇特的兰比

这种优质的酒花，产品信息会细到来自哪个地块、日照时间多少，完全都是可追溯的。



上图："分野"的三位创始人正在一处有机农场发起针对野生酵母菌群的"微生物狩猎"（左起分别是：刘毅博、张文广、张凯）

下图：试管里是从农场花草表面收集来的野生酵母



克。兰比克独有一种"野"（funky）的味道，类似马厩味、湿抹布味、霉味的组合，口感也是较为尖酸的，初次尝试的人难免觉得十分怪异。

以酸啤为经营主题的人少，以它为酿造特色的酒厂也很少。一家叫"分野酿造"的厂牌在今年的北京精酿展上一口气推出了六款酸度由低到高的酸啤。它的摊位在一个不起眼的位置，前面却聚集了相当多的人，大家于是注意到了这个成立于2021年的年轻品牌。创始人之一的张凯之前有写葡萄酒评论的背景，他对酸啤的情有独钟来自于葡萄酒给他的训练。"葡萄酒基本都有酸度存在，而且酸度可以成为酒的骨架，来架构出不同的滋味。"就像他喜欢的另一家德国精酿厂牌"珍奇屋"（Wunderkammer）的酿酒师所说："酸啤的酸度如同很多抽屉的柜子，将看似风马牛不相及的风味收纳得整整齐齐。"

葡萄酒中强调"风土"，那是种植区里自然环境的总和，包括土壤、地形、光照、降水等一系列影响葡萄酒风格的要素。相比葡萄酒的农业品属性，啤酒基本算是一种工业化生产的产物——人们可以买到理想产区的啤酒花和麦芽，酵母公司售卖的商业酵母，再通过试剂改良地方水质，这样一来在世界各地都能得到品质不错的啤酒。张凯一直觉得学习一种酒类，就应该实际上手来酿造，但风土的原因，中国的葡萄无法和法国的葡萄相媲美，也就注定自己酿不出心中满意的葡萄酒。同时张凯又被"风土"的概念吸引，认为食物的制造最应该与周遭环境发生关系，反映一

种地域文化。直到他遇到了酸啤中野菌发酵这个细小分支，意识到一个地方的微生物也能够形成风土，造就啤酒的独到风味，便义无反顾地开始了各种关于野菌酸啤的酿造实验。

那么选择哪里的野菌来做酿造？“野生酵母在空气中无处不在，但一定要是一个没有污染、没有农药喷洒的环境。再加上酵母喜欢吃糖，有栽种含糖作物的地方比较合适。不过种植单一水果的果园就不行，那样里面微生物的种类也很单一，最好里面的品种要杂乱一些。”最后他们在山东淄博找到了一家工厂，旁边就是一个经营了九年的有机农场，里面种了无花果、猕猴桃，还有几种谷物，很符合他们的要求。

一开始的野菌发酵也走过弯路。“最初做的酒都倒掉了，因为看到酒体上长了一层菌膜，我们就推测酒肯定是坏了。结果留下来的酒体小样过了几个月再闻就发现特别好，一点问题都没有。查阅文献，才知道这个自发发酵的过程有个很美的说法叫作‘微生物的交响乐’，也就是一个个微生物次第登场。我们在第一种微生物登场的时候就害怕了，实际之后它就会被替代，起作用的菌群还在后面。”张凯告诉我，酿造啤酒就是一系列技术的组合。像是IPA那类比较主流的啤酒风格，在每个技术点都有通行的做法，但野菌啤酒就是每个技术点既有非常传统低效的操作方式，也有现代派的技法，到底怎么组合，全靠自己摸索。

“分野”的第一款野菌发酵的酒叫作“撒马尔罕的金萄”。它的灵感来自美国考古与人类学家帕特里克·麦克戈温（Patrick McGoven）在河南贾湖遗址的发现——他在这里的土陶罐中找到了蜂蜡、单宁、树脂和塔塔酸的成分，从而推断中国在新石器时代就开始制作酒精饮料。他认为这个时期的酒精饮料有两个特点，一是陶罐发酵，二是混合发酵，发酵的原料常为以驯化大米为主的谷物、蜂蜜和野葡萄，还会用到药草来调味。

与此相对应，在原料选择上“分野”力求与风土相吻合，用到了山东蓬莱的马瑟兰葡萄和淄博本地的枣花蜜，发酵容器则用的是一种高温烧制的陶罐。他们在熬煮的麦汁里加入了欧蓍草和

这个自发发酵的过程有个很美的说法叫作“微生物的交响乐”，也就是一个个微生物次第登场。

柠檬马鞭草来代替啤酒花，然后麦汁水泵入冷却船在户外冷却一夜并接种天然酵母。第二天早晨将啤酒移至陶罐中开始自发发酵，马瑟兰葡萄的发酵汁和蜂蜜分别参与发酵的不同阶段。野菌啤酒的制作周期较长，这款酒从去年12月份接种，今年将近6月份才算完成。

那么如何判断一款野菌酸啤有没有酿造成功？张凯说，有一种误区就是自然接种和自发发酵，就是把基底完全交给大自然。“其实在这个过程里要有细致的监控，比如要经常取样，在培养基里培养后再在显微镜下观看，这样就能做到有问题及时干预。基本是靠控制基底的pH值和周边环境的温度来做调节，因为不同菌种活跃在不同的温度区间里。微生物假如完全失控，就会在风味上占主导，酒体有很强的醋酸的感觉，香气也会过于‘野’，其他酿酒原料的特点都被掩盖掉。而在这款酒里你能感受到微生物将原本葡萄的特点也放大了，微生物相当于是调料，并不是主导。”

张凯在酒款描述上，提到撒马尔罕是古代丝绸之路上一座熙熙攘攘的大都会，这里盛产水果，葡萄的美味程度世界一流。撒马尔罕国王曾经向唐朝进贡过一种珍异灿黄的桃子，究竟什么滋味，已经不得而知了。他希望这款融合着蜂蜜和葡萄汁的酒能聚合起人们对金桃的想象。

把好点子一起酿进酒里

在精酿的世界探索，一定也不要错过那些匠心独运的啤酒。葡萄酒注定了原料只能有葡萄，但啤酒作为一种谷物酿造的酒类，在酿造时能够加入各种辅料来提供增味。啤酒本身有着各种风格，也就能承载水果、香料等不同辅料。除了野菌酸啤之外，制作周期又都不长，一个加入辅料的新点子马上就能得到立竿见影的效果。

在关于什么是一款有创意的酒上，邢超颇有

发言权。他是2020年大师杯家酿啤酒大赛全国总冠军，也是大师杯有史以来一次拿奖最多的选手。他当时酿酒的地方在北京甘家口一个老小区的出租屋里，于是以“甘发所”（全称“甘家口发酵技术研究所”）这个一本正经的名字向比赛投递了15款酒，6款都获了奖。邢超在同年投身商业酿造，和朋友共同创立了厂牌“野鹅微醺”。在东四南大街的门店，每月都会推出三到四款新酒。

邢超主业是一名建筑结构设计师，酿酒成为爱好之前，他还是一个独立电影放映社团的创办人。这些跨界的身份和爱好源源不断给他酿酒的灵感。比如一款叫作“重庆森林”的浑浊IPA，想法就来自王家卫电影里那个隐喻爱情会过期的凤梨罐头，它在发酵阶段添加了凤梨汁，同时干投了大量西楚、爱达荷7号酒花，让酒体呈现凤梨果肉般的亮黄色；还有一款名叫“斗阵七桃”的西打名字有点奇怪，它在闽南语中是聚在一起玩耍的意思。这款酒是“野鹅精酿”和一家厦门精酿厂牌的合酿。它的点子源自邢超在厦门做机场设计时，在老城小巷子里吃到的一种咸味话梅，当地人会用它来泡“桃子话梅水”。

邢超认为一款加入辅料实现风味创新的酒，必须融合感要好，辅料参与发酵过程，并不是简单的后期来做叠加。他让我试了试“地下丝绒”，那是一款提拉米苏蛋糕味道的帝国世涛，刚刚在欧洲啤酒之星（EBS）的比赛上获了金奖。它喝到嘴里，口感真的好像在吃一块液体的提拉米苏。邢超向我解释，世涛这类酒会用深度烘焙的麦芽来酿造，而深烘的麦芽本身就会有焦糖、巧克力和咖啡豆的香气。一些增味世涛也就会用到巧克力和咖啡豆，来加重这种感觉。而之所以入口的蛋糕味道如此立体，是因为他还用到了香草——买来马达加斯加的香草荚，工人一个个剖开，再将它们浸泡在伏特加酒里来萃取味道，之后倒进去一起发酵。市面上的蛋糕店常用这种香草荚来调味，所以马上就会给人以蛋糕的联想。而另一重衡量创意是否成功的维度是它是否有自己的文化表达。设计这款酒，邢超是想致敬摇滚史上的经典乐队“地下丝绒”（Underground Velvet），正好丝绒也恰当地描述了这款酒的质地，由于大量燕麦的投入，它入口的感觉非常丝滑。

北京地区的精酿厂牌，基本上都会在酒里表现地域文化，或者用到地方性食材，或者在起名字时加入地域元素。就像“北平机器”有“百花深处”，“牛啤堂”有“帝都海盐”，“野鹅微醺”也有个“胡同回忆”系列，推出过“老北京豆汁古斯”，最近还在研发“小吊梨汤”的梨酒。但要论和北京文化融合度最深，最善于由此来“玩儿梗”做酒的，还要属两位“老外”在2012年创立的精酿厂牌“京A”，他们把对北京这座城市的深情都酿在了酒里。

从“京A”的名称就可以看出，加拿大人克瑞斯·李（Kris Li）和美国人亚历克斯·埃克尔（Alex Acker）对北京的了解不一般。当两个人因为找不到好喝的啤酒而聚在一起酿酒的时候，他们都在北京生活和工作了多年，克瑞斯在思科，亚历克斯在苹果，各有一份稳定的工作。酿出来的第一款酒“新酿快乐”（Hoppy New Year）受到朋友们的高度称赞，让两人决意创立一个自己的品牌。关于名字的头脑风暴，有“三环”“三轮车”之类，最后还是“京A”的名字胜出，因为它并不是一个关于北京很表面的符号，只有对北京有一定了解的人才会知道它是北京发放的最早的一批车牌，比较珍贵。克瑞斯跑到自己的吉普车前拍照，现在“京A”Logo的设计，就源于克瑞斯自己的那块车牌。

克瑞斯和亚历克斯都在北京的胡同居住过，对胡同生活有着细致入微的观察。那些在北京人看来习以为常的事情，在外国人眼里都会变得很有意思。“胡同冬天会有穿着成套睡衣在外面遛弯儿的大妈，夏天会有光膀子的大爷走来走去。夏天的时候还会有小卡车开进胡同售卖西瓜，夏夜里人们聚在一起吃西瓜，胡同里都是西瓜的清香。”

北京地区的精酿厂牌，基本上都会在酒里表现地域文化，或者用到地方性食材，或者在起名字时加入地域元素。



2012 年创立的“京 A”很善于把北京的文化符号融入到酒款设计里

克瑞斯说。这让他们创造了两款和西瓜有关的酒，“光膀子西瓜小麦”和“上都西瓜”，选用了大兴庞各庄的西瓜榨汁一起来发酵。“同样是加入西瓜汁，但是两款酒掺入的比例不一样，小麦啤酒清新，西瓜汁少，味道柔和；另一款是一个柏林酸小麦，西瓜的味道就要重一些。总之，平衡感很重要。”克瑞斯这样告诉我。

克瑞斯和亚历克斯摸索出了一套让风味逼真的做法，于是北京的菜肴和小吃都生动地还原到啤酒当中：“拍黄瓜”喝起来酸酸咸咸又很清爽，因为它选用的基酒是德国古斯，它本身就是一款发酸的小麦啤酒，有淡淡的香菜味和咸味，制作时投入了黄瓜以及黄瓜浓缩汁，又额外增加海盐，完全能激发“拍黄瓜”这道北京经典下酒凉菜的想象；“糖炒栗子”这款棕色艾尔里，炒好的栗子随着烘烤的麦芽一起转化成麦汁，它们里面都含有淀粉，都可以转化成发酵所需的糖分，同时在发酵末端还要再投入栗子泥。这款酒散发着烤栗子的醇香，最适宜当秋天的第一杯啤酒；“冰糖葫芦”琥珀艾尔除了添加山楂汁之外，还要在酿造时特别注意将残糖提高，这样才会有酸甜的均衡。

“虽然我们做了不同的增味实验，但我们有个原则，就是让大家感觉到喝到的是啤酒，而不是一种果汁。”克瑞斯一言以蔽之。这是他们对精酿日益“果汁化”的一种态度。

“京 A”还有一些关于北京的啤酒，不涉及本地食材，只是呈现某些城市里的新近现象。共享单车大规模投放和被遗弃的时候，他们酿了一款“黄山拉德勒”，用这种加了混合新鲜柠檬汁和姜汁的啤酒来讲述黄色自行车堆积如山的样子；《五环之歌》广为传唱的时候，他们用五种麦芽混合在一起酿造了“五环”红色艾尔，现在城市建设扩展到六环，六种麦芽和六种酒花酿造而成的“六环”又诞生了。一边喝酒，一边感受制作者对城市生活别具一格的洞察视角，也是在北京喝精酿一种别样的体验。



El Nido 在北锣鼓巷的店铺也被客人称作“小院儿”

El Nido：一家胡同里的“精酿买手店”

主笔 · 丘濂 摄影 · 黄宇

El Nido 并不自己生产啤酒，而是相当于一家“精酿买手店”。既有专业度，也有人情味，这大概是它吸引人的理由。

经典与尖儿货

10 月初，当我到达 El Nido 在白塔寺的新店时，正赶上美国“内华达山脉”（Sierra Nevada）酒厂的生啤在这里独家首发。不少专程过来的客人手里都端了一杯浅琥珀色的啤酒，那是“内华达山脉”最负盛名的一款美式淡色艾尔（American Pale Ale）。美式淡色艾尔可以理解为美式 IPA（Indian Pale Ale）在酒花上的减弱版。连续喝了几天各种风格的美式 IPA，这款酒对我来说非常平淡，我并不能理解它为何在精酿史有如此地位。

“你的感觉完全正确。”El Nido 的新媒体负责人马建业对我说道。她平时会在微信公号上传播和厂牌相关的历史文化，对“内华达山脉”的故事非常了解。她告诉我，这款淡色艾尔的标志性特点是一种松针和柚子的香气，这是因为里面投放了卡斯卡特啤酒花。卡斯卡特酒花 1972 年正式发布，但美国大型酒厂对它毫不感冒。那个年代流行淡啤，卡斯卡特浓郁的香气过于突出。反倒是内华达山脉酒厂的创始人肯·格罗斯曼（Ken Grossman）看中了它。一方面当时可用的啤酒花太少，一方面他需要以此来彰显自家啤酒的个性。

于是这款使用了卡斯卡特酒花的淡色艾尔就于 1981 年诞生了。由于大量酒花的投放，它不仅香，而且苦。当时百威和米勒所生产的淡啤是市场的主流，苦度值在 5IBU，而这款淡色艾尔的苦度值则高达 38IBU。这种又香又浓又苦的啤酒受到了一小部分人的追捧。尤其是一些自酿爱好者，他们纷纷想要复制这款作品。后来当他们成为商业酿造者，又继续生产这种以新型美式啤酒花风味为主导的啤酒，这促使更多品种的啤酒花被培育，更多啤酒风格出现。“因此，这款‘内华达山脉’的美式淡色艾尔被认为是美式精酿啤酒的原点。”马建业说。40 多年后，当人们的味觉和嗅觉已经被各种新世界啤酒花热带水果般的香气轰炸，再品尝这款最初的酒，也就觉得平平无奇了。

马建业说，把“内华达山脉”的生啤引进中国，代表 El Nido 其中一个选品的方向，那就是向经典致敬。随着时间推移，“内华达山脉”已经被认为是一个老派的酒厂，排名已经在全美酒厂的 50 名开外，这款淡色艾尔在啤酒点评软件 Untappd 上的评分只有 3.63（4 以上会被认为是高分酒），但是它曾经是教科书般的存在。“我们和进口商谈了一段时间了，非常希望能够引进这个厂牌，终于在春节之前敲定了这件事。所以尽管它的罐装啤酒在网上不难买到，但包括淡色艾尔的 8 款酒的生啤全部第一次进到中国。许多酿酒师和精酿酒吧老板都给我们发来信息，表示太激动了，他们的精酿启蒙就是喝这款酒。”

El Nido 的另一个选品方向则是那些稀缺的高分尖儿货，就像他们 2 月份在自己旗下的另外一家精酿快闪主题店“驻京办”独家首发过一款郡区（Parish）酒厂的“双倍干投版幽灵机器”（DDH Ghost In the Machine，DDH 意为双倍干投酒花）的浑浊 IPA 生啤。说起来，这款酒还和那款“内华达山脉”有着千丝万缕的关系。郡区是美国路易斯安那州第二大精酿酒厂，创始人是安德鲁·戈德利（Andrew Godley）。最初，戈德利模仿“内华达山脉”的淡色艾尔做了一款名叫“酒花倾慕”（Envie Pale Ale）的酒。后来他在此基础上做了配方调整，酒体变得更加浑浊，且果味十足，这就是 2013 年发布的“幽灵机器”。2017

年，酒厂又继续推出“双倍干投版幽灵机器”。这款酒在 Untappd 上的评分是 4.55 分，多年占据着 Untappd 上双倍 / 帝国浑浊 IPA 榜单的第一名。

如此多声名的加持，让“双倍干投版幽灵机器”在首发的当天出现了前所未有的盛况。El Nido 的主理人李帅和我回忆，那天酒馆从一开门就排队，7 个小时就清空了 10 桶酒。“这个速度是什么概念呢？就是打开酒头就像拧开自来水龙头一样，左一杯，右一杯，一直在不停地往外出酒。这个酒之前炒罐子，一罐能到 400 多元，我们一杯 330 毫升的生啤酒卖 180 元，大家觉得能喝到就非常荣幸了。还有个 60 多岁的老太太来给儿子排队，因为她儿子跟他说要上班赶不过来。我们本来不给打包拿走的，就破了个例。”这也是李帅自入行以来，亲眼见证的销售最快的一个精酿单品。

左图：El Nido 的主理人李帅将自己的酒馆做成了一家专卖尖儿货的“精酿买手店”

右图：住在北锣鼓巷的美国人杰夫·狄更斯（Jeff Dickens）是“小院儿”的常客



一家“瓶子店”的进化史

El Nido 有两大优势很受精酿爱好者的认可。一个是酒的清桶速度快，更新频率高，这对讲求新鲜的生啤来说非常重要。“一个月能有 180 ～ 200 款酒清桶。”马建业说。另外就是它能拿到不少世界知名厂牌、稀缺酒款的首发。如果听说某厂牌的高分酒只有两桶在中国，那它八成就是在 El Nido。口碑和优势之间形成了一种正向的循环，而这一切是怎么发生的呢？

和我采访的其他品牌不一样，El Nido 并不自己酿酒，只是精心挑选客啤售卖，相当于一家“精酿买手店”。创始人李帅也是误打误撞进入这个行业。他是河北保定人。2003 年，因为觉得自己不擅长读书，李帅在才满 16 岁的年纪就跑来北京，在亲戚介绍的“绿叶子”进口超市打工。“第一次喝啤酒就是老乡请吃饭，来了一瓶大燕京，就着炒饼和羊肉串，吃饱喝足就美滋滋地躺在一辆三轮车上睡着了。”接下来的几年里，他在咖啡馆和餐厅都干过，还卖过一年的菜，直到 2010 年到了方家胡同，接手了一个朋友开的进口小超市。“当时方家胡同住了不少外国人，对外国酒有需求，店里红酒、啤酒、苦艾酒都有。和‘老外’瞎比画着聊天，觉得他们都爱喝啤酒，就着重进了不少瓶装啤酒，基本都是德国和比利时的。”最开始李帅的店叫作“59 号小酒馆”，因为位于方家胡同的 59 号。店面也很简单，就是一个门帘，两个冰箱和几张凳子。

现在回头来看，2015 年是个对于 El Nido 成长很关键的节点。这一年，李帅决定从“瓶子店”变成一家“生啤店”，增加酒头，来卖新鲜的啤酒。“‘瓶子店’没有什么技术含量，很容易复制。”李帅说。可以说，李帅对什么是门好生意很有洞察眼光，因为对许多人来讲，当年“瓶子店”也挺新鲜，李帅却有着超前一步的想法。2012 年国内精酿才开始起步，并没有很多出色的厂牌，李帅选择了直接从国外进口，也就更多地接触到了美



国精酿，一个比传统的德国和比利时啤酒更加多元和富于创新精神的世界。尽管那时没有几个厂牌可选，但李帅非常早地就和酒类进口商建立了不错的关系。

马建业2016年大学毕业后和朋友一起去El Nido喝酒认识了李帅。2018年，李帅想把公号倒腾起来，在客人群里问了一句谁感兴趣来做，马建业就报了名，慢慢从兼职做到了全职。在马建业看来，李帅做服务行业有天赋，善于和客人交流，懂得客人需求，也会从与客人的闲聊中获得好点子。“我们比较早开始做和厂牌相关的文化传播。这些高分的、定价看上去偏贵的酒本身就有不少故事可讲，我们传达给客人，客人也就很乐于和他的朋友们去分享。某种程度上讲，这些酒有一种‘社交货币’的属性，我喝的酒，也定义了我自己。”

为什么El Nido能拿到“郡区”酒厂那款“双倍干投版幽灵机器”的首发？马建业告诉我，这其实是因为在2021年El Nido做过一次“郡区”的酒头接管，来了8款酒，包括比较重要的“甘香小麦”（Canebrake）。“我们深挖了一下酒厂故事，比如那个‘甘香小麦’就很有说法。酒厂所在的路易斯安那州有着全美最大的甘蔗种植面积，用甘蔗酿酒，就体现了一种本地特色。如此在社交平台做了一轮推送，酒也很快就卖完了，进口商和酒厂都很满意。国外酒厂很看重你是不是懂得欣赏我的酒，有没有给到它应有的对待。”基于那次的合作，El Nido就再次通过进口商和酒厂接触，希望再有一次较长时间的展示，放在“驻京办”来进行。

El Nido的主店之外，再成立“驻京办”这样的酒厂快闪店是李帅灵机一动的想法。“因为酒头接管时间短，三五天就结束了，酒厂快闪的概念则是在一个周期大概两个月的时间里，全部酒头都给到一个酒厂品牌的精酿。再配合这个为这个酒厂来定制的酒杯、杯垫、酒单和整体Logo的呈现，是一次酒厂文化的全方位输出。”李帅说。当他把这个点子说给客人听，立刻得到了热烈的

回应，“驻京办”这个贴切且有趣的名字也是一个客人给起的。“驻京办”2019 年开业，在“郡区”之前，已经有好几家国内外酒厂入驻售酒。由于“郡区”酒厂每年出产“双倍干投版幽灵机器”的时间和快闪时间对不上，工厂还专门生产了一批酒，最终成就了那次的发售奇迹。

专业度与人情味

El Nido 经历过一阵动荡的时期。2017 年方家胡同整治“开墙打洞”，李帅的生意做不下去了，四处找房子。一开始在寿比胡同坚持了一段时间，后来那个位置是占用了消防通道，也不让做了。直到发现北锣鼓巷的胡同里有间现成的酒吧要转让，就直接搬了过去，“从确定到搬家也就花了三天时间”。中间的经营断了 7 个月，但好在从此总算有个踏实的地方来做生意。这是一处闭合的院落，墙上有爬山虎，白天院子里倾泻了满地阳光，走上二楼还能看到周边平房绵延开来的灰瓦屋顶。客人们昵称这里为“小院儿”，从此 El Nido 也进入了一个平稳发展的阶段。

“疫情这三年，能够进口到国内的精酿无论质量还是数量都有了飞跃。2020 年，来自阿拉斯加的‘安克雷奇’（Anchorage）酒厂掀开了高分酒进中国的序幕，紧接着又是佛罗里达的‘三子’（3Sons），以及纽约的‘另一半’（Other Half）。以前可能 Untappd 上 3.9 的评分就是我们能接触到的不错酒款，现在 4.2 分以上我们才觉得值得呈现给客人。”马建业说，“分析原因，一个是疫情期间美国国内的市场不景气，另外则是中国整个精酿行业发展起来后，从事进口贸易的人也变多了。出现在进口商列表里的厂牌越来越多，不少都是在榜单上排名非常靠前的酒厂。”

在这种情况下，如何把好的酒推荐给客人？除了之前提过的遵循经典和高分的原则来进行选品，马建业觉得还要兼顾到风格的平衡。“白塔寺店和北锣鼓巷的店有个区别，就是这里来的年轻女性比较多，她们会偏爱果味的、甜一些的，就很爱点‘果泥类’的啤酒。但从一个从业者的角度，我们又觉得‘果泥’啤酒比较讨巧，我们也不想完全迎合客人。我们还有非常硬核的爱好者，他们可能就更愿意点一杯美式西海岸风格的 IPA。”因此酒头里面安排什么样的酒就要考虑不同群体的需求。“每个店铺，我们都会有酒花风味的 IPA 和浑浊 IPA、酸啤、果泥，还会有世涛类的深色酒类，以及适合社交畅饮的拉格等。”

El Nido 还会设计一些主题类的活动，帮助感兴趣的客人能够更加细致地来品鉴。比如北锣鼓巷店在 9 月底同时“上枪”了“延龄草”(Trillium）和“风铃草”（Belleflower）这两个厂牌的精酿。两家都擅长浑浊 IPA,“风铃草”的创办人来自“延龄草”的核心团队，对比来喝也就会对他们之间风格的联系有所了解。“而对于更多的喝酒只是来放松和社交的客人，我们想传达的很简单，就是你可以永远相信 El Nido 的酒单。”

从 2010 年至今的用心经营，让 El Nido 积累了不少“忠心耿耿”的老客人。他们经常会在“小院儿”相聚，进门右手边总会有那样固定的一桌。袁屹林第一次去 El Nido 喝酒，还是 2017 年它在方家胡同最后的那段时间，“得从墙壁上凿出来的一道门穿进去。”这么多年，他从最苦的 IPA 喝到了最酸的野菌，也从独自一人喝出了一帮朋友。他人生的重要阶段，“小院儿”和李帅都是他的见证者。“大学毕业后等待出国有段时间比较迷茫，有一次参加完语言考试就去‘小院儿’喝酒，那天也没什么人，小帅就陪着聊天，具体的话题不记得了，但是他会很认真地回答我的困惑，陪伴着我。”袁屹林的女朋友也是在“小院儿”认识的。“都是常来喝酒的老客人，有一次‘小院儿’做了发酵罐直达的活动，我问要不要喝酒，就她回复我了，然后就很自然地走到了一起。国庆的时候我们还见了父母。”2018 年之后的每年店庆和跨年，袁屹林都是在“小院儿”过，“看到大伙儿就感觉是回家一样”。

这也是李帅一直想营造的感觉。他很感谢在方家胡同时，一位过来喝酒的外国人帮他的小酒馆起了 El Nido 的名字。“他说这和菲律宾的一座海岛同名，在我这里喝酒就像躺在那座海岛的沙滩上一样惬意。同时 El Nido 在西班牙语里还有一个意思，就是‘巢’。来到这里，你就回家了。”

喝精酿，可以有什么“下酒菜”？

主笔 · 丘濂 摄影 · 黄宇

中国人吃饭和喝酒不分家，因此国内精酿酒吧的经营者很多都会提供食物，成为一家餐吧。在北京这个精酿文化十分发达的城市，一些主理人更是对餐单非常用心，希望做出特色。

啤酒的餐酒搭配有什么可以遵循的原则吗？身为亚洲首位 Advanced Cicerone 级别啤酒侍酒师的沙涛告诉我，对啤酒其实是很难给到明确的搭配建议的。“葡萄酒大概的风味方向是确定的，啤酒则是不同的风格味道差异很大，再加上如果和中餐搭配，中餐各个菜系所使用的调料、烹饪的手法千差万别，就更难以一概而论。”

因此，有时候“相近原则”很好用——这是指搭配双方如果有一些相同的风味成分，搭配效果最佳。比如，用巧克力甜点搭配帝国世涛，因为世涛用经过烘焙的麦芽来发酵，本身就会有巧克力的香味。但是如果用酒花风格的美式 IPA 来搭配水果，反而 IPA 中酒花那种浓烈的热带水果的气息，会让真实的水果变得平淡了。有时候“反差原则”能够奏效——也就是说食物和啤酒里的迥异的特质会相互制衡，比如浓墨重彩的四川火锅可以搭配一杯冰凉清爽的皮尔森。但这还取决于用餐者想要达到的效果。“如果你还想辣得更过瘾，也可以来杯 IPA。苦和辣是能够相互增强的。”沙涛说。他的建议是能够多多尝试，具体问题来做具体分析。

在北京，已经有精酿餐吧的主理人在用心琢磨餐酒搭配。在投身“迷雾 No. 陆食酒 MISTIK ALLEY”（后文简称“迷雾”）之前，景鑫在新西兰的法国餐厅和日本料理店都做过厨师的工作。厌倦了高级餐厅厨房里面高强度的工作，景鑫想回国之后节奏轻松一些，就选择自己喜欢的精酿作为开店的方向。因为是厨师出身，他想让客人喝得好，也吃得好。15 道菜左右的简短菜单，每道菜的背后都花了不少心思。最能体现餐酒搭配想法的莫过于一道海鲈鱼，他用一款叫作“玫瑰季节”的美式农舍艾尔对海鲈鱼进行腌渍 15 天的“湿式熟成”加工，然后再放在纸包里烤熟。他会明确建议客人在点这道菜时，饮用那款微微发酸的“玫瑰季节”，这样彼此的风味能够相互促进。这种在菜肴设计和酒款之间寻找联结点的做法是一种很超前的尝试。

大部分精酿餐吧在让客人点餐时，并不会给到餐酒结合的方案。这时不妨结合你的口味偏好，问问侍者的推荐。以下列到的几个门类的下酒食物，基本上都以碳水主食类为主，因为吃饱了才好喝酒。它们乍听上去平平无奇，其实都有主理人的创意发挥其中。搭配合适的精酿，它们都可以成为不错的“下酒菜”。

1. 汉堡

客人们对“悠航”（Slow Boat）有句评价:“精酿圈里汉堡最好吃的，汉堡店里啤酒最好喝的。”这让创始人、来自美国华盛顿的老钱（Chandler Jurinka）和他的中国媳妇季春听了非常开心。“毕竟对于中国人，吃太重要了。你用最好的原材料酿啤酒，为何食物要拉垮呢？”他们和我说。“悠航”2012 年在东四八条开业，现在在北京总共有 4 家门店。精酿方面，它家以各种风格的美式 IPA 见长，和酒平分秋色的就是汉堡了。连续 6 年，“悠航”的汉堡都获得了 The Beijinger 举办的“巨 C 汉堡节”（Juicy Burger 的谐音，多汁汉堡）的冠军，甚至有 30% 的客人来到店里只为了吃汉堡，并不喝酒。

就像中式小吃有“油饼夹烧麦”这种碳水之

间的组合，“悠航”也有一款著名的汉堡叫作“薯条汉堡”。“薯条是脆的，我们在自家面包房制作的汉堡胚又很松软，再加上牛肉和奶酪的香，就创造出一种复合的口感。”季春说。同样出名的是一款“老泰泰汉堡”，里面不仅有烤菠萝片、罗勒叶和泰式甜辣酱营造浓浓的泰国风情，点睛之笔更是里面花生酱的使用，据说北京人喜欢也是因为这醇厚的味道唤起了他们对麻酱的情感。针对素食人群，这里还有一款“东四豆腐汉堡”，里面有一块外酥里嫩的炸豆腐。这款汉堡在最早的东四八条店就在售卖了，因此以当时的地址命名。那家店后来闭店了，老客人依然可以通过这款汉堡，怀念一下那家胡同小店拥挤而温馨的氛围。

2021年开张的“野风筝”同样在汉堡制作上有所追求。它家的汉堡吃起来明显感觉里面的牛肉饼汁水丰富。创始人之一的栗辉和我解释，是因为绞好的牛肉馅在团成饼时特意没有很用劲儿，这样就给了汁水渗透出来的空间。它家最有特色的莫过于一款中式汉堡，CBD店做的是烧椒皮蛋，安定门店呈现的是烧椒煎蛋，其中的中式元素结合得毫无违和感。

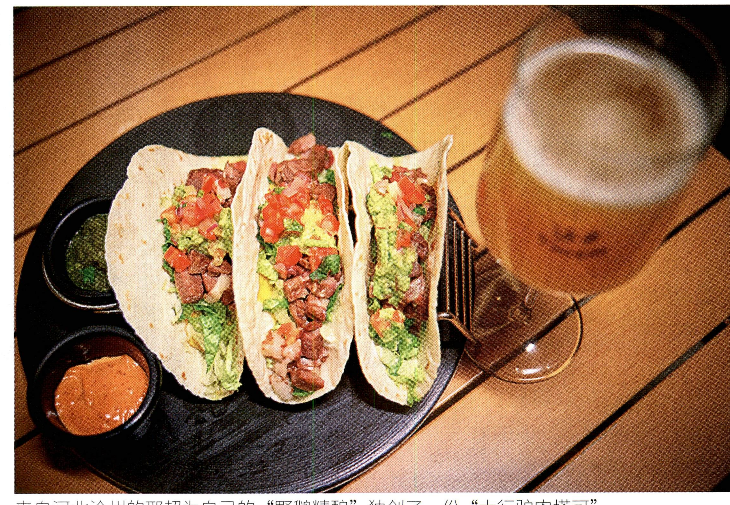


“野风筝”出品的烧椒煎蛋汉堡和炸鱼薯条

2. 塔可

“野鹅微醺”的主理人邢超是河北沧州人，因此会把家乡的元素也融入酒和餐的制作中。精酿上有“太行飞瀑”“太行春雾”这样的酒款，食物上则有一道奇特的“太行驴肉塔可”。

河北的驴肉火烧分为保定派和沧州派。保定派的火烧是圆的，里面的驴肉来自华北驴，做法是卤制的；河间派的火烧是长方形的，驴肉来自渤海驴，做法是酱制的，里面还能加青椒。河间是沧州代管的县级市，因此作为沧州人的邢超偏爱河间派的味道。墨西哥卷饼塔可里面本来就会放碎肉，再加上


来自河北沧州的邢超为自己的“野鹅精酿”独创了一份“太行驴肉塔可”

里面会有墨西哥辣椒打制而成的“莎莎酱”（Salsa），这都让邢超觉得这完全可以和老家的驴肉火烧来个跨界。市面上假造的驴肉太多，邢超都是从产地直接采购。驴肉配上牛油果、青椒和墨西哥辣椒组合而成的绿酱一起，越吃越香。沙涛用这道驴肉塔可搭配过店里一款名叫“左岸胭风”的法式过桶皮尔森，也很和谐。



“牛啤堂”的羊肉比萨能勾起老食客对“过客”酒吧的回忆

3. 炸物

当年韩剧《来自星星的你》带火了炸鸡和啤酒的组合，啤酒和炸物也的确是良伴。这大概是因为啤酒中含有的二氧化碳会让气泡在口腔中爆裂而带来沙口感，正好能去掉炸物当中的油腻，而加强口腔对于香脆的感知。

“迷雾”出品的炸鸡块看上去颜色有些发黑，它并不是现在比较流行的竹炭炸鸡，用竹炭粉在视觉上达到反常规的效果，而是撒了海苔粉和昆布粉在上面，让香气多了额外的层次，也给了一定的咸度。炸鸡好吃与否和炸制过程很有关系。这里全部都是现点现炸，在160摄氏度和180摄氏度的油锅各炸一次，再配合面糊调制的比例，这样出来的炸鸡即使放置一段时间也不会变软。景鑫还调制了两种酱，用新鲜的香茅、柠檬叶、棕榈糖制成的泰式酸辣酱，还有蒜蓉蛋黄酱，让客人能在口味上再做变换。能再点上一盘酸黄瓜就更好了。他们在腌黄瓜时加入了水果，这让黄瓜吃起来酸度不刺激，还散发着果香，上面还撒着一层细密的金色桂花和院子里摘下来的薄荷叶，香气更加迷人。它和啤酒一样，都能让吃完炸物后的口腔清爽起来。



“迷雾 No. 陆食酒 MISTIK ALLEY”出品的每一道菜都花费了不少心思。顺时针图为：用啤酒来湿式熟成的海鲈鱼、炸鸡和酸黄瓜

“野风筝”的“炸鱼薯条”人气颇高。鱼肉选用的是鲷鱼，虽然比龙利鱼、巴沙鱼价格要高，但是肉质细腻而完整，不容易碎。炸制的秘诀在于面糊里加入了啤酒，它不但



创新口味的煎饼是“北平机器”的特色，招牌口味是北京烤鸭煎饼和红烧肉煎饼

能给鱼肉去腥，还可以让面糊蓬松，炸出来口感酥脆、色泽诱人。

4. 比萨

能到“牛啤堂”专门点这份羊肉串比萨的客人不少都是“过客”酒吧的老主顾。上世纪90年代，金鑫还是一位喜欢骑行的户外运动爱好者，在南锣鼓巷的四合院里租了一间小平房，三天两头和一堆朋友畅饮到清晨。因为彻夜狂欢总被投诉，金鑫想不如自己开个酒吧。于是1999年，“过客”酒吧在南锣鼓巷97号开业，它是南锣的第一家酒吧，那时的南锣也只是槐树绿荫笼罩下的一条清幽的胡同。后来南锣日渐商业化，尤其是北京奥运会之后，南锣变得和全国任何一条文化商业街没有区别，金鑫也决定彻底离开那里，投身到自己热爱的精酿事业。

2013年，金鑫和搭档银海创办的“牛啤堂”正式营业，里面仍旧有“过客”酒吧的元素，平移过来的经典小吃就是羊肉串比萨。将铁签烤好的大块羊肉铺在比萨的表面，继续烘烤让它们和芝士融合在一起。就是在比萨种类琳琅满目的今天，这份冒着孜然香气的羊肉串比萨也依旧不过时。

5. 煎饼

李威在最初给“北平机器”设计餐单时，就很坚持里面一定要体现出地方特色，因为精酿革命这股浪潮就十分提倡在地原材料的挖掘和使用。更何况中餐小吃本来就受欢迎。李威在纽约看到夹着卤肉的台湾刈包热卖，卖西安凉皮和肉夹馍的小店已经开到了帝国大厦的楼下，更加决定了要将本地小吃重新设计和包装，摆上“北平机器”的餐桌。

在李威的眼里，天津煎饼很“原教旨主义”，首先必须是绿豆面的，然后加鸡蛋，可以选择果子（油条）或者馃箅（薄脆），接着就是刷面酱、豆腐乳和辣酱，最后撒葱花，除此之外再加别的都算“异教”。“除非你真的细心研究它，否则对

外地人来说，不同的天津煎饼店做出来的基本是一个味。”北京就不一样了，非常包罗万象，煎饼可以理解成“大饼卷一切”，这也就让李威有了创新的空间。他认为煎饼的灵魂在于馃箅，“快乐来自摊好的煎饼咬下去一口，‘咔嚓’一声带来的耳膜高潮”，因此将对馃箅的追求作为自家煎饼的核心竞争力。目前很受欢迎的是两款：红烧肉煎饼和北京烤鸭煎饼。

“北平机器”组织的煎饼节今年已经是第三届，北京煎饼、天津煎饼、山东煎饼和世界煎饼齐聚一堂，组成了一场煎饼盛宴。“绿豆沙小麦”这款啤酒就是为煎饼节专门酿造的，以呼应煎饼里面的绿豆面元素。它也是吃煎饼的理想伴侣。

6. 面条

精酿圈的不少人都爱吃面，2017 年邢超组织了一个“面友会”，大家在一起喝酒也吃面。正好大麦用来酿酒，小麦用来做面条。一句“小麦献给身体，大麦献给灵魂”的说法在“面友会”里广为流传。

6 年前，“苟市”这家精酿酒馆开在了呼家楼一个居民社区里。主理人之一的郭靖来自宁夏，想到在老家时家里常做一种炸酱面，就打算卖来试试。和老北京炸酱面不一样，她这个家庭版的炸酱面没有肉丁，黄酱和面酱之外还加了麻酱和蒜汁儿，完全是自己家的做法，没想到认可度颇高。现在“苟市”在北京有 3 家门店，建国门店拥有全北京最多的 77 个酒头，同时也有丰富的餐单。“苟市炸酱面”之外，还有“肥肠好吃面”“辣子鸡拌面”“五花肉拌面”也都是招牌。另一位主理人陈七七就告诉我，他们的面其实没有很明显的地域风格，都是他们觉得在哪里碰上一个好吃的，就会在厨房实验来做，再做出自家的味道。“比如我去杭州旅行，吃到了腰花片儿川觉得很不错，那边腰花的做法是偏脆偏软一些，我就和我们的厨师商量能不能做得有韧性一些，于是就有了一款腰花面。”

几款面条的口味都偏重，所以她们建议的吃面搭档是一款自家酿造的“黑贝德式小麦”。陈七七的另一个职业是一位宠物摄影师，她对宠物的热爱都体现在了产品设计上。这还是一家宠物友好的店铺，喝酒吃面之余，还可以欣赏身边客人带来的宠物。

“迷雾”也有一道特别的重庆小面。景鑫在设计味道时，专门把它做成不辣的，底汤是熬制的鸡汤，再加入的几滴红油也只是提色提香，并没有辣味。“这是考虑到如果很辣，客人就会用酒去解辣，我们精心挑选的精酿就浪费了。所以这是一份能够喝汤的重庆小面。”喝酒之后，以面汤暖胃，也很符合中国人的饮食习惯，是熨帖的一餐。



“苟市”出品的炸酱面完全出自家庭配方，里面加了麻酱和蒜汁儿

南京精酿，旧城新酒

主笔·黑麦 摄影·蔡小川

一杯精酿下肚，你就能看见别样的南京。

十多年前，我去哥本哈根出差。哥城市民有个约定俗成的习惯，在漫长阴暗的极夜过后，在初春的第一天，聚集在新港运河庆祝太阳升起，和即将到来的美好季节，并且享受一罐冰镇的啤酒。

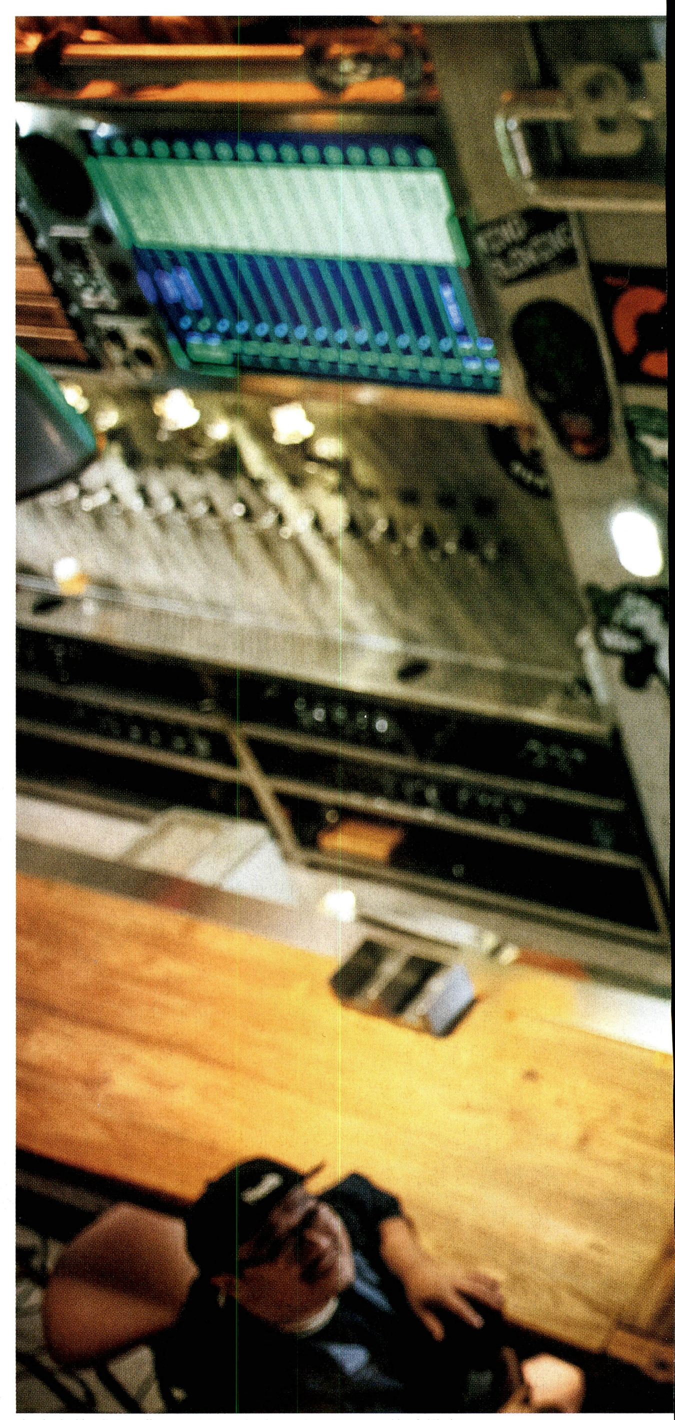
哥城曾被称为“塔尖之城”，以其被教堂和城堡的尖顶打破的水平天际线而著称。在这个几乎没有地标性建筑的地区，却可以看到一幢21层高的写字楼大厦，悬挂着嘉士伯的碧绿色标识，它的高度几乎与马丁·尼洛布设计的市政厅大楼等高，在普遍低矮的哥本哈根，显得高耸而突兀。

嘉士伯酒厂内有一所类似科研机构的城堡式建筑，一切有关啤酒的科研项目均在这里进行。这座研究院的创立可以上溯至1875年，它的初衷是用来提升酿酒车间的生化技术。1972年时，实验室重命名为嘉士伯研究中心，转型为酿造啤酒的研究方向。

参观结束时酿酒师莫顿·伊布森问了我一个问题：中国有什么出名的啤酒吗？我与同行的人互相观望，寻找答案，纷纷抛出诸如“燕京”“青岛”之类的答案。

当晚，我被向导带去了一家啤酒馆。这家酒馆名叫“美奇乐”（Mikkeller），他们不出售所谓的大厂啤酒，而是依靠酒商生产自己的啤酒。作为从家酿起家的作坊，他们带领一众新派酿酒师，在未来十余年中建立了全球精酿帝国的重要派系。

在一杯杯浓郁的果香、丰富的啤酒花气味、尖锐的酸度、绵密的泡沫洗礼后，我被接踵而至的啤酒类型迷惑了，IPA、世涛、艾尔、比利时、酸、英式、美式等词汇连同酒精一股脑冲进大脑。此时我还不知道他们有一个共同的名字——“精酿”。



在南京的“山丘”酒吧里，有人一边喝酒一边体验攀岩



大概是在一年后，我第一次在北京喝到了“大跃啤酒”，“银针”与“刘勇”令我至今难忘。在一些摇滚乐的演出现场，我还喝到了来自南京的“高大师”、来自贵阳的“Tripsmith”、广州的“保霖”等。几年后，再去哥本哈根写美食的时候，我竟意外地在一家名叫 BRUS 的酒吧，发现了能打出北京“京A”精酿的酒头。一两年后，中国各地的精酿品牌接连诞生，你甚至可以很轻易地在中国各大城市喝到来自世界各地的精酿啤酒。

于是今年“十一”期间，我踏上了去往南京的路，因为那里是中国最早出现自酿酒厂的地方之一，我试图在这个古老的城市里，发现一些新颖的味道。

左图：王彦玮目前在国内最重要的两项精酿赛事上做裁判工作

右图：创办“山丘酒吧”的老顶



越喝越专业

“每个喝啤酒的人都有自己的故事。”这是南京精酿客常说的一句话，有的人喝着喝着就开了酒吧，有的人喝着喝着成了酿酒师。当然，还有人越喝越多，越喝越深，成了啤酒裁判。

王彦玮就是这么一位。祖籍重庆，从重庆理工制药工程专业毕业后，在北京工作了四年，因为工作关系，频频参加酒局。2012 年时，他来到南京工作，经常辗转于上海与南京之间。“南京算是个体制内的城市，酒局以白酒为主，年轻的朋友们聚会才喜欢喝啤酒，因为轻松随意，那时候喝得最多的是金陵啤酒，雪花、莱克，反正只要在酒桌上看见牛二、年份的汾酒，你就知道，这是‘生死局’。”

一次偶然的机会，王彦玮喝到了一款名为树屋光明的新英格兰 IPA，除了干净优雅的酒花风味外，他迷上了这款犹如橙汁一般的感受。随后他立刻甩掉水啤，转战了精酿的深坑。

“大概是因为孕妇效应，我发现身边喝精酿的人越来越多了”，王彦玮一边在网上购买瓶子，一边在南京寻找精酿酒馆，从“枪花”转战“麦芽与酒花”。在他印象中，第一口“高大师”也很惊艳，没想到国内开始有人也做起了精酿。随后，他开始专注美国的独特风味，并如数家珍：“美国的普莱瑞炸弹，是一款帝国世涛，酿造的过程中加入意大利浓咖啡豆、巧克力、香草和安蔻辣椒，舌头在辣椒的刺激下，能明显感到咖啡的风味和酒精感都被放大了；创始者（Founders）的世涛啤酒，Dogfish Head……”

“喝了一段时间，我就开始发现国内的优秀精酿正在迎头赶上。”王彦玮从“魔女喝喝”酒铺的冰箱里取出几瓶酒，说道，“明日酿造来自上海，这瓶朦胧的梦在 2017 年上海全国家酿大赛 IPA 组、‘大师杯’西安站得了两个冠军，虽然是刚刚起步，品质很高；上海‘血手’的世涛也给我留下了非常深刻的印象；再喝到水猴子，或不凡、Taste Room 的时候，明显感到中国的酿造规模已经起来了。”王彦玮补充道，“多样性是一种乐趣。”

晚上8点，“山丘酒吧”的老顶约了Bitter Brew的老黄出来喝杯啤酒，吹吹南京夏末的晚风，因酒结交的朋友，在一起聊的都是各类啤酒故事。和王彦玮一样，他们都经历过从买瓶子到喝新鲜啤酒的过程。“南京有个TPC啤球工厂，我跟朋友当时都去那里喝酒。”老顶说，“后来就去了老黄的‘麦芽与酒花’。”

在老顶看来，中国的精酿能发展出自己的圈子，不是只靠几款产品的，他说：“首先精酿的精神与大厂啤酒不同，他们强调的是独立、手做，以及酿酒师的个人风格，但就一瓶啤酒来说，它终究是个普世化的商品，一个酒吧所能提供的氛围和情绪价值是更重要的，比如欣赏这些味道的环境，以及一些社交感。”

老顶觉得，几乎所有的客人喝了一段时间就会开始寻找自己的口味，“人们始终在寻找自己的终极味道，但这个口味也会随着季节、环境、心情变化”。老顶在酒单上用颜色区分出每一款精酿的味道和风格，他说：“初试精酿的可能会喜欢小甜水，或者双倍、三倍IPA，因为浓郁，喝着喝着，可能会喜欢上世涛或者拉格，如果有个人进来就要西海岸，要小心，他可能是个老酒鬼了。”

现如今，在网上看到有人在家自制啤酒已经不是什么新鲜事了，但这种风潮已经在精酿圈刮了数年。“家酿”一般指的是在家制作的啤酒，但是在啤酒馆，老板也会以前店后厂，或者找地方亲自制作来满足自己的口舌之欲。这种酒有的会在店里销售，有的则只在同好之间交流，还有一些会被送往每年一度的“大师杯”上，参与评选。

老黄在2018年时就开始了家酿，在他看来，制作啤酒也是个了解啤酒的过程，香气何时出现、浓度如何控制、酒精和酸都是哪里来的，“酿造过程都会为你一一解答”。老黄说：“酿酒也可以满足啤酒爱好者的一点虚荣心，总之你做了一款酒，就有了更多和别人去聊的话题。”

在王彦玮看来，爱好者想要最大限度地品味啤酒，就要调动所有的感官。从香气到味道、从平衡感到透明度、从色泽到口味、从饱和度到酒沫，一杯啤酒，单单是感官上的不同，便被人们分隔成不同的风格。“但我是个很少做笔记的人，我很羡慕那些有写品酒笔记习惯的朋友，所以，我就在2018年的时候考了啤酒评审认证（Beer Judge Certification Program）和Cicerone侍酒师认证。”



王彦玮目前在国内最重要的两项赛事上做裁判工作。“‘大师杯’与CCBA的赛制不同，‘大师杯’是需要每个酒款都要按照BJCP的评分表来进行线上填写品评感受，CCBA主要是根据风格直接给分数，基本上也是参照BJCP的判定标准，因为酒款比较多，所以简化了写品评的流程，判定是否晋级即可。两个比赛都是以盲品形式进行，‘大师杯’是一杯一杯上酒，写完一款就给上另一款；CCBA是3～5款一起上，给分，裁判统一意见就可以上下一轮酒。”他说，“我印象最深的



“44 酒馆”的阿信与丸子（右）

是2019年‘大师杯’的总决赛，在沈阳举行的，当时我被分派到酸啤组，喝到一个过橡木桶的法兰德斯红爱尔佳酿，在国内做这种风格酒的人很少，能够在家酿出不输于传统比利时酒厂的啤酒，说明这位酿酒师的水平很高，也能体现出中国家酿的水平在快速提高。”

在王彦玮看来，中国酿酒师还有点放不开，我们的生活中有太多可以投放到啤酒里的味道，山楂、杨梅、枸杞，都可以试试，期待有一天中国能有更多口味丰富的酒。说着，他打开一瓶“Cantillon Mamouche”兰比克啤酒，这是啤酒圈中的大酒，懂酒的人都叫它“康子”，这瓶酒在酿造的过程中加入浸泡过的接骨木花，闻香带有一丝蜂蜜的甜美，和些许若有若无的花香，喝到口中，酸度清脆，酒体很紧实，有一点细微的苦度与清凉感，余味不长，但整体优雅。王彦玮喝了一口说：“如果中国精酿能做出几个这种水平的就好了。”

跳进精酿的坑

南台巷，是整个南京最“布尔乔亚”的一条街，年轻人精心设计的小店大多开在这里，连成一排。偶尔有几只原住民猫咪从街区走过，傲慢地躺下，等待着网红小姐姐的抚摸和拍照。Bitter Brew的老黄为这条街酿过一款酒，在他的店里就能喝到，这一款干爽、清澈的IPA，香气很扎实，上面飘着一些跳动的香气。这酒的结构，与南台巷所散发出的气质十分相符。

“44 酒馆”就坐落在这里，这大概是南京最小的酒馆。老板名叫丸子，是个“80后”女生，她毕业于南京艺术学院的手风琴专业，“但手风琴是上上个时代产物，除了五条人的阿茂，你已经看不到什么人还在玩这个乐器了”。丸子姓陈，说话的语调很像北方人，挺直爽的，“我本来以为自己毕业了会是个音乐老师，或者跟家里人一样去供电局工作，但是后来因为个人理想，就去了电视台”。

“但是电视台的节目是给老百姓看的，不会承载你的个人梦想，干了没多久，这个梦想也就破灭了，然后我就去了一家广告公司，一干就是很多年。”丸子讲话逻辑清晰，又很克制，的确像在办公室摸爬滚打了很多年的样子，她说，“干到前些年的时候，我明显感觉到甲乙方之间的对立感，那时候我觉得自己已经挺卑微的了。”

丸子跳槽出来先是开了一家牛蛙店，干了没几个月就关门了，总结起来，最大的原因是不懂厨房，对厨师无法直接管理，于是她就开始寻思着自己能入手的行业。偶然间，她从一档播客里听到了一句话：“你的日常在哪个方面上花销最大，你就可以从事跟那个行业相关的工作。”于是乎，陈丸子想要做家精酿酒馆。

“其实我跟朋友在一起喝各种酒，研究啤酒所需要的功课虽然多，但我感觉操作起来简单一点，比调酒简单一些，另外自己喝了这么多年的酒，好喝不好喝，我还是有点基本判断的。”丸子说，“随后就是选地、装修、开业，一气呵成。”

开店的头几个月生意不错，好奇的人、想尝试的人、喝了不少国产精酿的人，还有原先的甲方，都成了自己的客人，第一天把椅子坐折了的那个男客人，在日后成了丸子的男朋友。

在“44 酒馆”，不乏经典中的经典，例如“3 泉”“副计划的农场主珍藏”“费登斯的延龄草巨兽”，比较挑剔的客人会选择，“本末”“农舍山”这样小众，但不炸裂、极度干净平衡的酒。丸子说：“很多人对于啤酒的基本想象是便宜又大杯，其实有很多讲究的精酿客，是很愿意为自己独特的爱好花上一笔的，因为我自己也是这样的人。”

在“44 酒馆”的酒板上，你可以通过一长串的鸣谢，看到南京精酿的凝聚力：麦芽与酒花的气瓶；lofi 提供的歌单；罗塞塔的技术指导；蓝鲸的情绪安慰……

“山丘酒吧”的老顶最近在嘉陵江东街忙活着自己的新店，新店的酒头多了，客人也多了起来。说起老顶真正卖精酿，也没几年，但他要算得上是南京精酿骨干，入行最早的人之一。“十几年前，我大学一毕业就进了青岛啤酒，因为我是青啤的管培生，所以一毕业就从老家湖北去了青岛工作。”

在做销售与市场的十几年时间里，老顶发现越来越多喝啤酒的人，迫切地需要找到一个更新鲜、更有活力的口味。“但是啤酒厂体量太大了，不可能一下子投入到一个完全崭新的领域，正巧我的同事里有很多喜欢喝精酿啤酒的，其中一个是老龚，他在 2016 年的时候在青岛开了家山丘，过了几年，我就把山丘开到南京了。”

跟老顶一样，Ning 也在大厂啤酒工作多年。最初，他做华东地区的社区鲜啤打包站，随后合作了“优先社区”，销售来自青岛的啤酒。干了几年下来，门店从最初的 2 家，做到了 87 家。

Ning 来自黑龙江，说话有点像罗永浩，从大学开始，他自营起各种潮流项目，“什么火干什么”，做过外卖平台，开过奶茶店、黄焖鸡、西餐，还搞过早教、胎教和国学课程，“后来发现，啤酒是个不错的生意，能长期做”。

2021 年的时候，Ning 和好喝酒的朋友来到了上海的亚洲国际精酿啤酒展，这时他才开始尝试“或不凡”“牛啤堂”“18”这些精酿品牌。那时候，他已经打算从有点乱糟糟的水啤市场脱身，创立自己的品牌。

几个月后，Ning 就在本地人并不看好的夫子庙附近开了家名叫“千啤”的店铺。果不其然，刚开没多久，就遇上了“禄口国际机场聚集性疫情”，整个南京的餐饮停歇了两个月。等再开门的时候，生意却惊人地爆了。

50 个酒头，涵盖了中国绝大多数精酿的品牌，Ning 谦虚地说，自己只有喝大厂啤酒的经验，凭着直觉选了一些经典款，例如“牛啤堂”“气泡实验室”“大九酿造”“山乘精酿”“高大师”“美西”“道酿”“保霖”“纸飞机”“沙坡尾”……来自全国各地的桶、罐子、瓶子堆满了小店。

刚开门不久，就来了个名叫姜枫的客人，他曾经在上海做过音乐，写过音乐评论，做过自媒体，

在做销售与市场的十几年时间里，老顶发现越来越多喝啤酒的人，迫切地需要找到一个更新鲜、更有活力的口味。



Ning（中）与姜枫（右）在“千啤”酒吧

自从疫情后回到南京，一直想找些有趣的事情做，于是就约了朋友探店聊天，喝了几次，姜枫就和Ning聊得投缘，没过多久，就成了“千啤”的合伙人之一。

姜枫生于1998年，骨子里像个老南京人，他号称自己来自旧城区，了解这个城市的悲喜。他觉得这里的文学断代了，先锋书店硬撑着，变成了一个图腾；南京人没有夜生活，这是个在夜晚缺少活力的城市；南京人偏执，一切都喜欢做大，反而缺少有趣的小店、小品牌；这里有一些富有激情的年轻人，但是一些沉重的东西会让他们变成另外一种体制内的存在；这里唯一还算是有趣的东西，就是音乐。“所以，千啤的第二家店就选在了1701，李先生开的live house隔壁。”姜枫说话的时候一瘸一拐地给我倒了两杯酒，一杯比利时3泉，一杯“制乐厂”的“月亮与六便士”，两支酒一红一黑，一酸一苦，形成了挺鲜明的对比。

姜枫的腿是两个月前因为半夜喝醉而摔断的。那晚，他迷迷糊糊地骑上电动车，吹着继续醉人的夏夜暖风，一不留神走上了汽车道，在一个下坡处，飞了出去，那一秒钟，他整个人轻盈得像一朵刚刚投进发酵桶的啤酒花，随即，在电动车压上腿的那一秒，他又感到了像世涛一般的沉重感。

原教旨还是小甜水

这两年，精酿啤酒品牌的数量，不亚于奶茶品牌的数量，和奶茶店一样，精酿酒铺也是遍地开花。为了“破圈”，大量的茶、果汁、调香辅料加入啤酒中，导致了精酿奶茶化。于是“小甜水”这个词在精酿圈中异军突起，起初，它只是个噱头，只是个不成气候的小品类，但如今，这已经成为一些品牌的生意支柱，或许，“小甜水”还是个不可多言的话题禁区。

在南京，“罗塞塔”与“44酒馆”这样的店，更偏向原教旨，他们所售的酒大部分为进口精酿。对于选酒，丸子说：“有些国产酒就像拆盲盒，当然，进口酒有些也像盲盒，但是总体感觉，美国精酿的品控更加稳定一些。”

最近老顶正在与“几何”的木梯子、Bitter Brew一起酿些合作的酒款，一款是酸浑浊IPA，一款是比较传统的苦啤，这两款的风味都是基于“山丘”的现有酒款，日暮泰和与重重迷雾。老顶和老黄都是“80后”，对于口味的要求，自然有些固执，有些刻板，有些要求。“我并不排斥小甜水，因为总有一些人想尝试这些新鲜、刺激的口味；但我自己喜欢的类型基本是很固定的。”老顶说。

“千啤”的酒有个特定的名字——制乐厂，Ning是个风象星座的人，他让这个品牌的发音模糊一点，既有高兴的意思，又能和音乐扯上点关系。他们的酒，大多由山乘等成熟的精酿酒厂代工生产，Ning把自己戏称为“甲方酿酒师”。

在Ning看来，不可能所有人都去做小甜水，只是目前有这个风潮而已，风潮过后，能留在场的还是喝传统精酿的人，或者这个风潮会被别的风潮所替代。如果传统酒真的没有人做，它最终会消失的。Ning认为，自己是个理性的啤酒爱好者，对于味道与情怀没有太多执念，他说：“做酒之前，我们会考察食品行业的动态，比如季节性，比如应季水果或者流行风味，也会看奶茶行业有什么新品，以及国外的走向，是偏好浑浊，还是果泥，我们会根据这些数据的分析去做一款酒；如果拉格类产品火了，我们也可以去做。”

在“千啤”的酒板上，有近20款来自“制乐厂”的啤酒，这些啤酒大多有着有趣的名字，例如“Duck不必”“鸭屎香柠檬西打”“玉油柑水果酸艾尔”“爱与和平三倍干投浑浊IPA”“紫禁之巅”等。“起这些名字的时候很痛苦，‘六朝脂粉’这个名字我用了半个月的时间才想出来。”Ning说，“疫情的时候，我觉得南京特别荒凉，夫子庙都看不到人的那种荒凉，我站在街上突然想到了这么个词，还是形容六朝时金陵靡丽繁华景象的；‘月亮与六便士’是一款深色的酒，但度数又不高，是个有点文艺、有点舒服的感觉，所以我觉得应该是和夜晚有些联系的，所以想到了这本书的名字。”

在Ning看来，不可能所有人都去做小甜水，只是目前有这个风潮而已，风潮过后，能留在场的还是喝传统精酿的人。

“破圈”

精酿在传统的啤酒行业本身就是个“破圈”的事物。大厂啤酒垄断的水啤帝国中，各种品牌啤酒，以各地区命名，占据着自己的山头。如果一山有二虎、三四虎相争，马上会上演并购、收购的戏码，让其中一款味道永久消失，或是换上胜利者的酒标出现。

精酿的出现，物流的发展，似乎都有意无意地打破了这种禁锢，无论在北京、上海、西安、大理、乌鲁木齐、哈尔滨、拉萨，你都不难发现精酿的影子。

但在精酿圈，特别是对于一家酒吧而言，“破圈”又是个有点残酷的字眼儿，因为“破圈”似乎就意味着失去专业度，丧失掉一些情怀，失去一些原教旨主义的坚守。

所以如何破、怎样破，成为一个摆在众多精酿主理人面前的现实问题。

十年前，高岩在做酒的时候就想到，要给精酿找到合适的落脚点，于是他把目光投向了与精酿精神高度契合的音乐圈。他先后与英水帝江、脑浊、生命之饼、KAWA、JoySide、新裤子、低苦艾等众多乐队推出合酿款产品，也先后邀请了几十支乐队来到南京，登上了精酿啤酒节的舞台。如今，“千啤”也加入到音乐的生态中，并且成为年轻音乐人在南京的重要据点。

老顶虽然喝了不少酒，但身材管理做得挺好，细问之下才得知，他的整个山丘团队，都是户外运动达人。“我们在起名字的时候就是想给人一种对于大自然的感受。”老顶说，越山遇己，是自己对于山丘的理解，“我们的英式苦啤‘日暮太和’，还有西海岸‘越山’，IPA‘重重迷雾’，讲的都是我们在户外的经历。”

老顶是各种马拉松赛事的常客，几年前，他在北京跑出了3小时15分的成绩，这对于他来说是个不错的进步。在他的新店里，他要求设计师按自己的要求修建了一个巨大的攀岩墙，为的是能让人一边喝酒聊天，一边体会到户外运动给人带来的活力。

前不久，“山丘”与“高大师”“18”“千啤”“拿铁”“红男爵”等南京酒馆参与了某社交媒体的“破圈”活动“酒鬼地图”，前来打卡的人突然破千。流量对于老顶来说是个不错的宣传手段，“破圈”意味着更多的人试图加入到这个圈子里，但是当活动结束后，他看着满桌的剩啤酒、一群群拍完照就拍屁股走人的网红，心里还是有点不是滋味。

收购还是反收购，小产量还是大产量，有时候都不是由自己决定的。但也有例外。

一个有趣的例子，就是文章开始提到的“美奇乐”。这是始于2000年左右的一个家酿故事，哥本哈根的一位老师，喝厌了口感无趣的大厂啤酒，与他的记者朋友在自家厨房试酿啤酒，在全国家酿啤酒赛上夺魁，于是开始创业。他们并没有自建酒厂，而是租用现有酒厂为其代工，并靠这种方法密集推出各种酒款。二人则专注于设计与开拓市场。记者朋友在2007年时退出公司，老师则按下了“开挂”模式，十几年后，“美奇乐”制造了约有2000款精酿啤酒，在全球开设各种店铺，成为精酿界的巨头。

有个想匿名的主理人说，无论是美国，还是北欧，也包括中国，品牌的最终目的都是做成批量化生产，如果是个人，是酿酒师，那就另当别论了。“但现实的问题是，如今并没有多少优质的大资本会把目光集中到中国精酿这个赛道，毕竟它还没有达到那种规模。”匿名者说，“关于‘美奇乐’的另一个槽点，是他们为啤酒圈制造了一大批‘label drinker’（只看酒标的人）。”

在南京停留了一周，每当我走出一家酒吧，都会有些错觉，似乎忘了自己身处何处。我到底想要在一杯精酿啤酒中喝到什么呢？或许是文化，或许是内涵，或许是技术，或许是故事，因为有了这些，啤酒才会更好喝。那么我想在南京的精酿酒馆喝到什么呢？答案只会出现在下一家酒吧。

收购还是反收购，小产量还是大产量，有时候都不是由自己决定的。但也有例外。


2023.10
少年新知
第十期
少年
秋日惊奇
ISSN 2096-9740
9 772096 974237
国内统一刊号：ISSN 2096-9740
CN10-1742/C
邮发代号：82-51 定价：25 元
扫码购买

喝一口“中年危机”，酿一桶“稳中带甩”

主笔 · 黑麦 摄影 · 蔡小川





老黄在翻阅自己提前写好的酿酒流程

大概能想起10年前最初网购瓶装精酿啤酒的事。“也不知道从哪里听说了精酿，于是就开始在淘宝买各种瓶装酒，那时候发货地大多是北京，仓储、物流也没有今天发达，有些瓶子打开时味道怪怪的”。尽管如此，老黄还是尝遍了各种类型的啤酒，让老黄最难忘的一款酒是产自苏格兰的“朋克”，这是一款美式IPA，由两个年轻人和一只狗在苏格兰酿造，酒厂很年轻，2007年才成立。“我在这瓶酒里喝到了热带水果的香气，还有极其尖锐的苦味，”老黄说，“这个味道真的是挑战了我对啤酒的看法。”

2015年的时候，老黄遇到了事业的瓶颈期，干了七年的旅行社开始走下坡路，他想创业，也想找到自己喜欢的事情做，于是来到上海和北京考察起了精酿。北京正值冬天，晚上7点的京A酒馆门口，等位的人能有几十号;悠航在胡同深处，等老黄七拐八拐找到时，里面已经人头攒动；大跃啤酒也是门庭若市，很多酒客干脆端着一杯啤酒坐在门口喝了起来。老黄又来到上海喝了几家，最终在“海富便利店”遇见啤酒阿姨时，拍了下大腿，对自己说了句：“有，有搞头！这绝对是个有前景的行业。”

几个月后，南京鼓楼区厚载巷15号，就成为老黄的第一个阵地，28岁的他把这里收拾成一个挺舒服的社区店，店面不大，没有吵闹的音乐，也没有丰富的餐食，更没有扑克牌和骰盅，只有12个酒头，和现打的新鲜啤酒。老黄给这里起了一个平淡又纯粹的名字“麦芽与酒花”。

刚入门的客人喜欢喝些简单的精酿，例如“气泡实验室”的及时雨，这款新英格兰风格IPA入口清爽、顺畅，充满果香；再往后喝，舌头会与浑浊IPA、世涛等类型坠入爱河，雪茄城的特种纸、京A的东北浑浊、黑丝绒香草世涛、美国迷失海岸海鲸、卡尔施特劳斯的北极光等，都是不错的选择。老黄时常更换店里的啤酒种类，他起初觉得没有什么口味能在他心目中成为永恒，直到他



老黄（左）和他的酿酒徒弟

对老黄来说，苦是一种收敛、克制的情绪，如他的生活。

老黄大名叫黄金龙，1988 年出生，微信上给自己起了个外号叫“黄牛黄”，因为在他一猛子扎入精酿生意前，他是个旅行社的机票销售。老黄喜欢别人叫他老黄，尽管他才 30 来岁。他觉得年长的人踏实，性格又好，经历过生活的历练，懂了苦的滋味。

老黄从前长得挺精神，人不瘦，但也算不上胖，戴上眼镜活脱脱一位李宗盛，给人打酒的时候面露微笑，十分讨喜。他说话有点口吃，遇见生人会脸红，他敏感，脾气有点古怪，遇见喝多的老杆子（南京话，指老混混）高声喊“你这儿有什么好喝的啤酒”，他会毕恭毕敬地回，“都，都，不好喝”。

可最近老黄有点颓废，他吸的每口烟都很深，仿佛能把尼古丁咽到肚子里一样。新店生意不尽如人意，他嘴上不说心里干着急，索性剃了个光头明志，一心专研酿啤酒。老黄虽然心态消沉，但体脂跃跃欲试，人从 150 斤涨到 180 斤，看起来憨厚了不少，摘了眼镜的他怎么看都不再像李宗盛了，倒是有点像演员林子聪。

老黄的店“Bitter Brew”位于南京新街口的王府大街，这条寸土寸金的街区上挤满了各类餐厅与网红店，水泥色的工业化风格，没有中文门头，都会让他的这家 Bitter Brew 显得有点格格不入。老黄把 Bitter Brew 翻译成苦酿，这是他在《啤酒之王的百年风云》里读到的词。

随着老黄走进店里，穿过 18 个酒头，就能看到沿着墙壁修建的一排酿造设备，老黄说这是酿造情绪的地方，两年下来，这里已经成为他生活里最重要的场景，他在这里安置、释放心情，得到宽慰，这个酿酒车间像是个只能容纳他一人的“小教堂”。

老黄说他很少回想以前的事，如果使劲想，他

发现了“西海岸”。

“倒杯时，就能闻到浓郁的酒花香气、水果香气，柑橘为主，芒果和菠萝的味道也很明显，有时还会有些三类香气，例如太妃糖混合松针的味道，酒头呈现奶油状，颜色有些偏红，浑浊的暗金色酒液看起来十分诱人，中度酒体，杀口适中，异常平衡，没有大起大落，甜苦交融，随后以苦为主，余味很悠长。”这是老黄最喜欢的巴乐丝平杜父鱼，他说，相对于东海岸香气扑鼻的IPA，苦味永远是西海岸的主调，甜味随之而来，这是麦芽的功劳，啤酒花赋予了啤酒馥郁的热带水果味，香蕉、芒果、菠萝，这是西海岸最打动人的基调。

刚开店几个月，生意平平，再往后，新客老客越聚越多，时常见到下班后固定在店里喝两杯才回家的客人，老黄自称和客人聊天会“社恐”，说话会结巴，可一旦他发现同好，交流起啤酒的味道时，说话顿时没了磕绊。晚上6点开门，直到送走最后一个客人，老黄就这样周而复始地重复着新的生活。

老黄开始发福了，一方面来自于酒精，另一方面来自于夜宵，啤酒的长期刺激，让他胃口一直不错，深夜的碳水不只满足肠胃，似乎还能慰藉一个孤独的灵魂。老黄说，自己的生活也不太规律，也算不上个自律的人，还喜欢踢足球。

老黄喜欢踢球，他喜欢意大利的球队，喜欢罗伯特·巴乔。1994年的世界杯，巴乔在决赛前表现完美，但在决赛中却亲自送走冠军荣誉，使他成为世界球迷心目中的悲情英雄。老黄觉得自己能读懂巴乔的苦，随后买了双复刻版的迪亚多拉足球鞋，和酒友、邻居、酒客们一起奔向球场，踢了几年，男孩们渐渐发福，结婚的、生孩子的、忙着挣钱的人渐多，队伍就散了，老黄也踏踏实实地回到酒馆，继续卖酒，继续发福。

店开了两年，生意不算差，苦乐相伴，但终究没有火成北京或是上海的样子。老黄说自己当初判断失误，有点一意孤行了，城市之间存在着差异性，北上广有海外居住经历的人多，啤酒已经成为一种生活方式，南京的体量小，喝酒的圈子不算大，不过还是有些深度爱好者的。

那段时间，老黄还颇有感触地发了条朋友圈，点赞的人不少。他说，略苦的东西总是显得比甜更高级，千百年来流行的饮品咖啡、茶、葡萄酒、威士忌、啤酒皆是，喜甜是人类的本能，是基因决定的，糖、巧克力、奶油这些，沾到舌头上，多巴胺就开始分泌，但想要高级一点的体验，就要学会克制。第一次喝1664，觉得酸酸甜甜，很好喝，但随着年纪的增长，就是想喝清苦干爽的IPA，年纪再大，又会不可避免地爱上复杂浓郁的世涛。这就像黑白灰为什么总比大红大绿显得高级，因为红绿橘都是在表现情绪，黑白灰是没有情绪的，那也是克制，这个挺高级。

“阳台酿造”，是老黄自制的第一批实验精酿的代称，也算是对自己喝酒的第一次总结。开工之前，他读了不少关于啤酒的书，诸如《啤酒圣经》、《自酿啤酒圣经》（*How to Brew*）、《世界啤酒分类指南》、《制麦传记》（*Malt a Practical Guide from Field to Brewhouse*）、《爱之酒花》（*For the Love of Hops*）、《啤酒酵母》（*Yeast: The Practical Guide to Beer Fermentation*）、《酿酒之水》（*Water: A Comprehensive Guide for Brewers*）、《精酿啤酒配方》、《IPA》，有些段落，他至今能复述出来。

在气泡实验室Marco、京A酿酒师小吴、鲜啤30公里等老前辈的帮助下，他斥资2万多元买了台微型啤酒酿造设备，和一屋子的原料，随即按照自己的想象开工生产。老黄趴在客厅磨麦芽，再搬到阳台，把麦芽糖化、过滤、煮沸，随后，开始精密地控温，测糖、酸，计算酵母投入量，试图把麦液里的糖，全部转化成乙醇和二氧化碳。

有些老客、朋友，还有开精酿酒吧的同行听说老黄在家搞起了酿酒，纷纷前来助阵，有那么一段时间，老黄的家已然成了开放式工厂，南京酒客纷至沓来。这些啤酒爱好者在实操中了解到了香气的来源、酒体的形成、乳酸的作用等。老黄呢？老黄则越来越痴迷于这酒中的“苦”味。

“阳台酿造”的第一批酒中，有两个酒款，“隐形贫困人口”和“油腻中年男子”，这两款酒都属于IPA风格，麦芽和酒花的香味均衡不激烈，带有一丝淡爽的苦味，老黄说“油腻中年男子”，就

是想自嘲一下，而“隐形贫困人口”是他在上网时看到的一个词，这也是他的内心写照。可总有人问老黄：“你生活还不错，怎么还能算‘贫困’呢？”老黄反问道：“谁不觉得自己是隐形贫困人口呢？”他说这个贫困是对自己生活状态不安、不满的一种形容，很多人都觉得自己活得没安全感。

老黄爱看书，除了啤酒类的书，也喜欢看社科和人物传记，他读的书越来越厚，读《邓小平时代》时，他说要了解一下“来时的路”，尽管他出生的时候，改革开放已经进行了十年；后来又重读起亚当·斯密的《国富论》的新译版本，看完第一章论分工时，他突然萌生了个大胆的想法，他想成为一名专职的啤酒酿酒师。

2020 年突如其来的疫情，没有搞垮“麦芽与酒花”，但是租房合同到期，还是把这个经营了数年的小聚点拆散了。老黄有点遗憾，收拾了设备回家，也筹划起下一家精酿酒吧的事宜。

他效仿加州的精酿啤酒铺，设计出前店后厂的布局，并让设计师做成极简的风格，用来突出酿造设备的重要性。给店铺起名字的时候，他正在读百威啤酒厂的百年历史，索性把书名“苦酿”叫成了店名，他觉得一方面酿酒是个辛苦的行当，另一方面他觉得人生中重要且漫长的体验就是苦。2021 年，他如愿以偿地开了新店，并且成为一名职业酿酒师，店里所销售的啤酒，自然以他的酿造产品为主。

开麦芽与酒花时，老黄 28 岁，他说自己那会儿啥也不懂，就是体力好，有冲劲儿，愿意闷头试，不怕错。开 Bitter Brew 时，他已过了而立之年，谨言慎行，性格也收敛了不少，2021 年的时候，老妈来刚开的新店看儿子，照例尝了几杯啤酒，然后环顾四周，像所有的母亲一样念叨起来，“店面积大了，会更辛苦的”“你这又胖了啊，身体吃得消吗？每天能好好吃饭吗？”“你每天都来酿一整天的酒啊？”“还一个人呢？该成家了吧”云云。

老黄把自己单身的理由归结为“太胖”，说姑娘都喜欢形象好的，不喜欢他这款的，但 44 酒馆的老板丸子说，其实暗恋老黄的姑娘不少，是他心气儿高。对于爱情，老黄似乎也没有了年轻时候的冲劲儿，但他羡慕自己的某位朋友。说到这里，他打了一款名为“中央空调”的酒给我，这酒香气浓郁，酒体适中，味道甜美顺口，连喝几口都感不到压力。

“这款‘中央空调’，就是给我们的一个共同朋友酿造的。”老黄说。

我一时没反应过来，问道：“他是卖空调的？”

老黄摇头，继续说道：“中央空调，你懂吧，集中供暖，家家户户都如沐春风，我这个暖男朋友也是，可以同时给几个姑娘输送情感，而且能做到一碗水端平，很让人羡慕。他每次来店里都只点这款酒，说只喝自己的酒，南京很多喝酒的人都知道他。”

听完老黄的解释，再喝上一口这杯有点回温的“中央空调”，似乎还真能尝到一点暖意，一点随意，一点任劳任怨，一点放浪不羁，酒花中醇厚的“苦酸乙”，似乎都被麦芽浓郁的甘甜掩饰住了。

老黄从正在发酵的罐子中，又打出两杯尚未发酵完成的“小甜水”，一杯叫“鱼塘 1 号”，是芒果凤梨风味的，另一杯叫“鱼塘 3 号”，是草莓口味的，这是老黄酿造的为数不多的“奶茶风格啤酒”，据他说，这也是为负心人和心碎过的朋友而酿造的。两杯酒的果香气息明显，酒体也足够轻巧，但在热情的香气下仍能闻到一缕麦芽香，并尝到一丝淡淡的苦味。“这是鱼塘型人格的内心，一种难以言喻的苦情。”老黄说。

前一晚，老黄刚参加了场高中同学聚会，国缘白酒喝得有点多，绵柔的酒香让他有点宿醉，他讲了讲自己这一代人，上大学读电子信息工程、读自动化、读编程、读各国外语，心气很足，却学了一大堆用不上的专业，毕了业对啥啥都一窍不通，走进社会，感觉很盲从，同学里干什么的都有，但没有一个能超越自己父辈的，没有一个特别出类拔萃的。说着说着，老黄走出车间，点了支南京，深吸一口，说了句“时代的炮灰”，然后久久地不发一语。

Bitter Brew 的车间里总共有 8 个半吨发酵罐，满产时，能做 4 吨酒，8 个发酵罐里正在酿造着不同的酒款，抽完烟的老黄，洗了手，戴上手套，用酒精喷洒发酵罐的接头，打了一杯深色的啤酒，



李鸿谷

第二届三联人文城市奖终审、组委会主席
三联生活传媒有限公司总经理
《三联生活周刊》主编

用身体感知城市，
我们抵达的不仅仅是身体的健壮，
更是精神的愉悦。

三联做人文城市奖，
研究城市怎么让生活更美好。
探索一个城市，有多少创造性的
公共空间形成。



尝了尝味道。于老黄而言，这个酿酒车间确实有一种魔力，它似乎能让一个不安、焦虑的灵魂性格突变，他能把自己的坏情绪和烦躁，统统卸在酿酒室门口，走进车间时，所有的动作、情绪，变成一致的优雅、克制、缓慢、细腻、果断。

老黄把杯子递给我，这是一杯呈现出棕褐色的啤酒，喝起来有明显的苦味，像一杯美式，带有一点菌汤、香烟、苦巧克力的味道。这款酒名叫“中年危机”，是世涛风格的，老黄一边讲述着这款酒的来历，一边检测着各种数值，一边说着大设备的精准、小设备的灵活，那天，他穿着江苏产的白色潮牌T恤，微微挺着小肚子，像是在对抗着自己的中年危机。

“你觉得南京人有什么特点？”我喝着“中年危机”有一搭没一搭地问着。老黄从写着“稳中带甩”的发酵罐里打出一杯酒，递给我，说着，“尝尝南京人的性格”。

“南京人的性格就像洗衣机，外在稳定，内心有波澜，这个‘甩’是野性、自由、飘逸，可有时候也是中性略带贬义，说的是人有点奇怪，喜欢做些不合常理的事情。”老黄说，“这是比利时小麦，有皮尔森小麦、小麦麦芽，还有燕麦……水预处理……两次糖化……”

生于南京，长在南京，老黄和他的同龄人一样在这里上学、谈对象、失恋、做生意，这个城市包裹着他们漫长的青春期。“和武汉、重庆这些长江边上的城市不同，南京没有码头，就少了点江湖气，虽然这里的人说话都是D字开头，B字结尾，但始终没有什么攻击性，这里是个体制化的城市，既不是北方人说的南方，又不是南方人说的北方。”老黄说，“城市和北京有点像，人们知足，对什么事好像都无所谓。”

铺垫了很久，老黄终于说到了他最得意的一款啤酒，这款酒的灵感是来自捷克的乌奎尔皮尔森，1842年，捷克皮尔森市的市民啤酒厂生产出世界上第一款金黄色清澈的拉格啤酒，后以城市之名命名为皮尔森，从此开创了一个啤酒种类。

“这听起来有点装，但很多酿酒的朋友最后都会喝到拉格，传统的皮尔森，因为它的变化很细微，或许对于近代啤酒来说，这也是最古老的风格之一，我们常见的拉格都是工业的、廉价的，但曾几何时，它也是因为工业技术革命、冷却设备的出现变得清澈、干净，并一度成为高级产品。”老黄说，“我用了两种麦芽，以及一款来自美国的萨兹酒花，为的就是让它释放出温和的香气和细微的矿物质，低温发酵，萃取的过程很缓慢，你可以把它理解为小火慢炖，总之有点老派。”

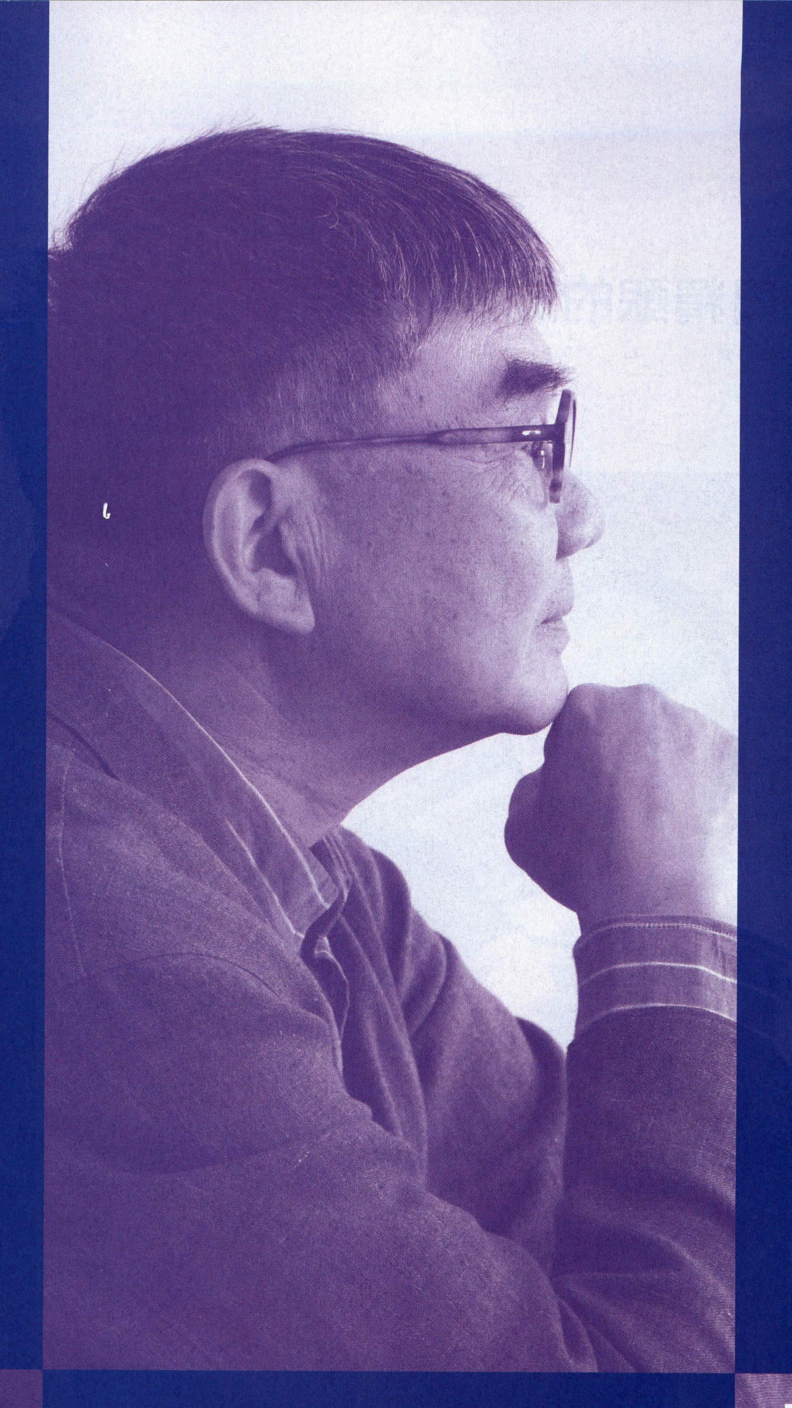
不同的香气在酒杯中徘徊，像是个犹豫不定的气味旋涡，交替释放出风味物质，喝到嘴里，会有扎实的口感，沙口，停顿一会儿，就会感到一股清甜的麦香，紧接着是微苦，充满舌根，后味回甘，口感纯净。老黄抖了抖手套上的水渍，郑重其事地说：“这酒给我的感觉就像南京的地理位置，夹在安徽和江苏的中间，我给它起名叫‘两省省会’。”

在采访结束后，老黄送我走到酒馆门口，他递给我一支南京，问自己是不是讲了太多关于苦的故事。我虚伪地摇着头，笑着接过他的香烟，各自点上，他思索了很久，想出一句话用来结尾：“人的基因就是喜欢甜的，油脂和糖加速了工业化的进程，好卖的，就是对的。”这句话他说得磕磕绊绊，一切显得更苦了。

这就是老黄，他酿的是自己的故事，是南京人的日常，也是关于南京的一些琐事。



夜幕下的“Bitter Brew”



我喜欢的城市文化生活
围绕一个「小」字：走过一条小街，
找到自己感兴趣的一个小角落——
小剧场、小书店、小咖啡馆、小服装店……

张永和

第二届三联人文城市奖终审团主席
非常建筑创始人、主持建筑师
美国建筑师协会院士
MIT 荣休教授

第一口精酿的滋味

主笔 · 黑麦　摄影 · 蔡小川



高岩做酒的口号是“酿造自由”



高岩觉得，精酿就是在酿造自由。

高岩，圈里人称“高大师”，与他的啤酒品牌同名，在中国精酿界，“高大师”是一个绕不开的名字。高岩是个老南京人，上世纪80年代从吉林大学毕业，去了罗得岛州继续攻读化学硕士，那时，他从来没想过有一天会爱上啤酒，也没有想过会一头闯进这个行当，并开启这条赛道。1993年，一位美国朋友，送给了他一套酿酒设备，于是高岩开始尝试着做精酿，那时他已经喝了不少啤酒，塞缪尔·亚当斯（Samuel Adams）、Newport Storm、Harpoon、Magic Hat都在其中。

在美国，高校是精酿啤酒最容易传播的地方。高岩曾写过一篇关于美国精酿历史的文章，他写道，90年代初，精酿啤酒的消费者主要是各个领域的专业人士，比如软件工程师、律师、做创意的等。他们愿意多花些钱，去分享各种精酿啤酒。因为酿酒者的目标是酿出风味、趣味，而不是大众口味。与他们的前辈一样，他们鄙视大啤酒公司的一致性和技术标准化的理念，强调个性与独立性。精酿啤酒的意识形态价值，其实就是嬉皮士文化中与大工业文化所“对立文化”的延伸，是田园式波希米亚生活方式的城市版本。

2007年，高岩带着这个想法回到了南京，次年，他在浦口开设了中国第一家精酿酒厂。很多人会把2008年称作中国精酿啤酒的元年，这些尚不成规模的产品除了聚集起一些精酿拥趸，也开始影响起一批有意识的啤酒企业。不过现实很残酷，最初购买精酿的人，无非是高岩的朋友，以及南京的一批啤酒爱好者，酒厂的月销售额也不过5万元。

里程碑式的转变，发生在2013年6月11日，一批命名为“婴儿肥”的精酿下线。它的原料成分很简单，大麦芽加慕尼黑麦芽，通过三道啤酒花煮沸锅里的添加，主发酵之后再干投啤酒花，保定欧麦也是当时国内可以找到的唯一一款可以稳定供货的特种麦芽。

高岩考虑过小麦风格，也考虑过棕色艾尔，他觉得低苦度和焦糖感会讨喜，另外，此前中国的啤酒市面上也从未出现过一款IPA。但最后高岩并没有妥协，他觉得IPA更能代

表精酿，不过他在酿造时也摒弃了传统IPA的高苦值，并选择了不太常见的琥珀色。在“婴儿肥”的酒标上赫然写着，每个人都曾经是一个粉嫩的小胖子，婴儿肥不是肥，是生命的开始和上升的积累。

2012年12月，产量2吨，采用手工装瓶，瓶中发酵的“婴儿肥”贴上朋友做的新标签，陆续发给了北京的过客酒吧，小批量供给了各地朋友，得到好评一片。说实话，这并不是一款真正意义上的IPA，特别是以今天的标准来看，这也绝非一款典型产品，在高岩看来，它更像是多种口味的结合，是一种四不像的平衡感，基于这里的人们最初对于一款精酿的认知。高岩有太多次可以更改它风味的机会，但考虑再三，他似乎还是想让这款酒保持在最初的状态上，每次喝到这款酒，就能尝到关于第一款中国精酿的回味。

随后更劲爆的风格，更具有乡土味型的产品“茉莉花茶拉格”“活闹鬼”“爆炒米中国香槟淡色艾尔”陆续上市，高岩说，精酿就应该是这个样子的，有本土的特色，有酿酒师的想法，打开瓶子有熟知的味道。2016年《波士顿环球报》的商业版头条报道了高岩的啤酒故事，随即他的精酿产品开始变得抢手，这出乎了他的意料；随即而来的是，中国的各种精酿品牌也在这一时间段陆续发力，这在他的意料之中。或许早在他的书《喝自己酿的啤酒》中就已经暗示过，这波浪潮早晚会来临。

高岩是个挺健谈的人，或许是因为“大师”的名号，让人觉得他多少有些骄傲，高高在上，或是很严肃，但高大师说他当初起名，只是为了好玩，要找一种自娱自乐的态度。至于高岩是怎么样的一个人，这很难讲，他写过很多关于精酿历史的文章，你完全可以期待他成为啤酒界的知识分子；他的脑子里有各种稀奇古怪的想法，他是一个爱喝啤酒的朋克;他有绝对的理工科式的逻辑，是个精酿圈中的学霸;当然，你也可以认为他是啤酒圈中的叛逃者，因为总有些声音在质疑他的啤酒；但无论如何，他是中国精酿的先锋人物，也是追求独立精神的精酿“原教旨主义者”。在高岩看来，精酿啤酒师应该像乔布斯一样。他说，精酿啤酒业也被认为是一种手工艺强且玩世不恭的一种事业。精酿啤酒师和他们的产品也就成为人们对“叛逆+天才”这种生活最好的诠释之一。

关于这个行业，高岩讲了很多，但总感觉无从谈起，十余年中，精酿的定义与故事，从最开始的简单、纯粹，变得错综复杂，就像法国作家菲利普·德莱姆（Philippe Delerm）所写的《第一口啤酒》:“第一口啤酒的滋味最是美好的，美味，在唇上已然金光闪耀，鲜活的泡沫膨胀，然后慢慢在口感中筛出了苦涩的愉悦，让人带着种本能的贪婪，立时沉醉了，但随后的每一口，越喝越显淡薄，黏腻无趣，最后一口也许还行，这是种苦涩的快乐，我们喝啤酒，都是为了忘记第一口。”

“精酿的核心应该是一种精神”

——专访高岩

三联生活周刊：2008年开始酿酒的时候你都做了哪些酒款？

高岩：欧菲酒厂当时做的有棕色艾尔、淡色艾尔，一款琥珀，还有德式小麦，后来比较出名的“婴儿肥”，也在那会儿开始酝酿了。当时很多酒款都不会像现在这样有名字，比如就叫欧菲淡色艾尔、欧菲琥珀之类的。刚开始做酒，没什么产量，给别人解释各种名词已经很累了，喝酒的人知道这是高岩做的酒，还挺好喝，跟一般市面上的水啤不太一样。总之在那段时间，我们试验了大量对当时市场来说很奇怪的产品。

三联生活周刊：最早在南京做精酿的酒吧多吗？

高岩：我刚开始酿酒的时候，南京就有几家很文艺的酒吧，比如“答案”，还有“古堡”，里面有很多文青、摇滚青年、朋克什么的，后来有“枪花”，感觉南京有那么一些想尝试新鲜东西的人，但人数不算多。

三联生活周刊：那你当时是怎么尝试着和这个市场沟通的？

高岩：当时的精酿圈子很小，沟通起来其实挺难的，我们还是想输出一种文化，或者说，就是把精酿的精神传达给大家，让大家了解它的独立性和手工的概念，像是一种对工业化生产的对抗。这种独立性和摇滚乐挺像的。

举个例子吧，2011年的时候，我们给“英水帝江”乐队量身打造了一款酒，乐队的名字来自于《山海经》中的古河与神鸟，他们玩的是电子和氛围，其中有大量的中国乐器作为基调，我们用美国IPA的模式混合捷克



南京孙中山纪念馆旁的高大师酒吧

萨兹啤酒花来表现了这种音乐的感觉，最终啤酒从酒头打出时，精酿与音乐有一种殊途同归的感觉。

我在美国的时候听各种音乐，后来也在那边进入了精酿的圈子，在酒吧里我听到过各种音乐类型，它就像不同的精酿风格、不同的人的状态，非常多样性，我喜欢音乐，所以音乐也算是我做精酿时的一个立足点。

三联生活周刊：十多年前，喝酒的人都不算多，你又怎么想到要写一本关于酿酒的书？

高岩：主要还是因为喜欢酿酒，又感觉精酿的故事不是一两句话能概括清楚的，自己有些经验和心得，也想分享给大家，所以就写了这本《喝自己酿的啤酒》。这本书的定价是68块钱，在当时不算一本便宜的书，中原农民出版社当时也觉得应该挺难卖的，因为他们当时做的书都是几块钱一本的，卖得最好的一本书叫《养猪》，可能卖了上百万册。

我跟编辑说，这是一本写给10年之后的书。第一年，卖了1000本，我估计有500本是我自己买的，有些送同好，有些送朋友，过了两年，这本书就开始加印了，我挺开心的，感觉这个市场变大了。

三联生活周刊：精酿这个词算是你发明的吗？

高岩：不能算是我发明的，算是我们定下来，并且开始使用的。最开始的时候，这种啤酒有很多种叫法，比如精工、手工、自酿、工艺啤酒等，我在书里写精工啤酒，当时我的酒厂也叫精工啤酒，微酿这个词来自美国的“microbrew”一词，最早叫这个，但随着他们的规模、产量都变大了，协会的定义、规范也跟着变了，早期的概念逐渐被“craft beer”给取代了。

工艺啤酒这个名字还是感觉有点工业化的感觉，精酿听起来更贴切，所以在2012年第一届大师杯的比赛上，我们一致决定以后就叫精酿了，随后连同我的公司名字也一并改掉了工艺啤酒这个叫法。

三联生活周刊：“高大师”这个名字，是怎么来的？

高岩：2012年，之前的欧菲啤酒厂关门了，我们就决定使用本土化的名字，于是改名为“高大师”，这个名字一是为了好玩，听起来有点傲慢，其实还有点brew master的概念，加上一点点娱乐精神，但这似乎让一些人不太高兴。不过这也说明我们的啤酒成了某种标准，有个有趣的事，一个火锅店一年跑进来了200多个啤酒销售，很多人开头讲的一句话是，“我们比高大师的酒好喝”。其实面对所有的捧我的、批评我的声音，我们都会公平对待，因为在精酿的平台上，人人都可以自由发声，这就是酿造自由的精神。

三联生活周刊：“大师杯”这个比赛是怎么诞生的？

高岩：2012年，我开始生产瓶装精酿“婴儿肥”，再加上这本书的助推，有很多朋友知道了我，并且开始把他们做的啤酒寄给我尝尝。2012年的物流也不像现在这么发达，酒送到我这里，有好有坏，后来酒太多了，我都尝不过来，就打算把这些同好聚在一起，做场比赛。

也是在10月份，在南京的一个小客栈的花园里，来自北京、上海、南京、广东、合肥、武汉、成都的酿酒人都来了，然后就开始比赛。我们那会儿有三个评委，银海、小辫儿、周京生，银海创立了北京自酿啤酒协会，后来跟小辫儿一起做了牛啤堂，周京生是imbeer的总编辑，冠军我记得是广东来的。

总之这个比赛越做越大，可惜的是外国的酒进不来，没法参赛，我记得有年在北京比赛，来了很多外国选手，挺有意思的，能看到各种想法。现在这个比赛也越来越正式了，现在光注册裁判就有小200人。

三联生活周刊：所以精酿的核心应该是什么？

高岩：其实是个反传统、反工业化、去中心化的东西，它有点“破坏秩序”的意思，但也加入了很多个人的情感、爱好与创意。大家常见的水啤，去掉商标可能感觉都是一个味儿，精酿是在丰富这个产品的可能性。我们在做“大师杯”的时候，其实不光是为了发现产品，主要是为了发现优秀的酿酒师。

真正的核心应该是一种精神，比如我们的口号是“酿造自由”，有的酿酒师喜欢“朋克精神”，有的酒厂想表达“自然法则”，说白了都是一种“形而上”的追求。

三联生活周刊：那么这十多年下来，精酿的含义有什么变化吗？

高岩：我一直也没搞清楚精酿在中国的定义，而且现在越来越不清晰了。关于这个定义，小公司和大企业之间都有不同的利益，我参与过一些讨论，最终聊成了不欢而散。

我对美国精酿啤酒的定义比较清楚，比如它的年产量，比如持股比例，比如风味与风格都很明确。美国的酿造商协会在2019年时规定的产量是小于600万桶；大部分啤酒的风味都应该是从传统的或者创新的原料与发酵工艺中获得的等。

三联生活周刊：那精酿现在还是一个好玩的生意吗？

高岩：说实话没有原来好玩了，原来很好玩，酿酒的人整天聚在一起喝酒聊天，我们都称自己是“以贩养吸”的人，酿酒也都是为了满足自己的爱好，现在“精酿”这个词对很多人来说不是爱好，单纯是个生意，很少再有人保持着对酿造的热情了。

三联生活周刊：“高大师”的产品都出口到了哪些国家？

高岩：美国比较多，瑞典、新加坡、马来西亚、韩国，新世界精酿风格流行的地方都有，还有加拿大。英国、德国这些欧洲国家想都别想。

三联生活周刊：你怎么看南京这个城市？

高岩：南京这个地方，有历史，有文化，人们的家庭观念比较强，所以夜生活就比较少，人比较刻板，大家都觉得南京不可能做出好的东西来。

但我的酒在北京非常受欢迎，七八年前我走在北京的街上，就有人能认出我来，随便一聊，对“高大师精酿”还挺了解，可能是愿意接触新鲜事物的人比较多。今年国庆，我的酒吧里有将近一半的客人是从北京来到南京旅游的人。

三联生活周刊：南京的精酿发展得早，为什么如今发展得比较迟缓？

高岩：（良久）不知道，很难讲。



2023
第二届
三联人文
城市奖

汪民安｜褶子城市的消失
张永和｜建筑师责与权的当代突围
李晓江｜城市中“人”的显影
戴锦华｜打开电影与城市的方式

周　榕｜我们的城市体感度从何而来?
费　俊｜身体与媒体
项　飙｜公共性是一种情不自禁
小　河｜是什么，让我们一次次地回到小城?

主持：贾冬婷
演出：小河与寻谣计划乐队

城市与我们：流动的公共

人文城市
年度论坛

10.26
成都

14:00-17:00 中国 - 欧洲中心 天府音乐厅



活动直播关注
三联生活周刊视频号



三联人文城市
官网

成都街头的好精酿

记者 · 卡生　摄影 · 张雷

一首赵雷的《成都》，彻底改变了成都玉林西路的酒吧风貌。歌里唱到“和我在成都的街头走一走喔……，直到所有的灯都熄灭了也不停留”，透着充满文艺感的落寞与寂寥。如今，这条路已经五光十色，热闹非凡。歌里的小酒馆的主人唐姐无论如何也不会想到，自家小酒馆如今已经被汹涌排队的人群淹没，成了成都一个重要的打卡点。直到凌晨 1 点，站在酒馆门前排队的人群还没有散去，他们的号码牌已经被捏得皱皱巴巴，一杯酒的含义在消费时代呈现出一种近乎癫狂的状态。

玉林西路这一片区是成都最早的老社区之一，在上个世纪 90 年代，这里因为租金便宜，成为艺术家张晓刚、周春芽、何多苓创作、醉酒以及畅想未来的根据地。“声音与玩具”“秘密行动”在这里演出时还是名不见经传的地下乐队，文人墨客因着翟永明的白夜酒吧前来助阵。这片原本僻静的老旧小区迎来了春天，商业涌入之后，这里的热闹多了几分市井与潮流的混血感，紧贴年轻人生活方式的精酿酒吧和手冲咖啡馆在此群聚，原本的苍蝇小馆和串串店并未偃旗息鼓。几番轮换，这里呈现的新与旧、快与慢，正是成都人闲暇巴适夜生活的某种写照。

我们这次所要走访的主角是“一杯好的精酿”，成都街头走三五步抬头看，便会有“精酿”的牌子。晚上与朋友喝一杯的年轻人坐在街道两旁的大树下，一边盯着来往的行人，一边举起手中的酒杯啜上一口。周京生是中国最早做精酿网站 IMBEER 的媒体人，他长期在北京居住，但他 2020 年来成都玉林西路开了一家精酿酒馆独立星球，他告诉我，他十分看好成都精酿市场的发展前景，因为这里有着非常大体量的受众群体，许多“逃离北上广”的年轻人被成都闲适的生活节奏和便宜的物价吸引而在此安家，很像是十年前的北京，有一股活力。周京生说，成都是中国精酿的根据地，因为成都周边有着很多优质的精酿工厂。他提到了全国第一个申请获得精酿啤酒生产资格证的人王睿，江湖人送外号“王厂长”。在他之前，全国各地散落着许多由精酿爱好者们创建的小作坊，但从来没有谁真正获得过国家批准的



玉林西路上精酿酒馆里喝酒的年轻人



1

1. “愤怒的柱子”是一家社区精酿酒馆

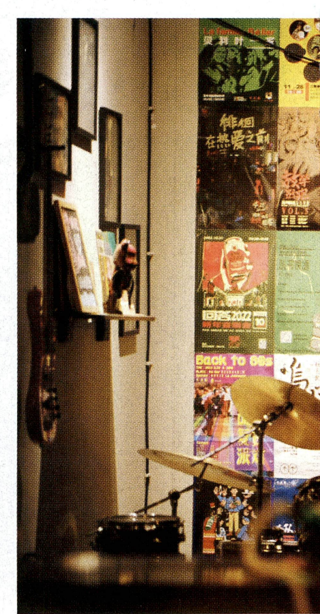
2. 成都街头遍布精酿小酒馆

3. 成都精酿选品店“药厂”

4. 成都温江地区的精酿酒馆“回答”和其主理人田宝森



3





2



4

生产资质。这也就意味着，精酿啤酒的生产无法成体系化发展，从家酿到建厂这一步的跨越是国产精酿发展的重要一步。

在精酿这个概念传到中国之前，中国的啤酒被大的集团垄断，属于产能过剩的行业。王睿提到，中国行业指导目录中指出，针对产能过剩的行业资质审批十分严格，只有拥有18000瓶/小时生产线的酒厂才能通过审批。2014年，王睿请教了政府部门的朋友帮忙解读政策，最后竟然真的让他找到了能通过审批的办法，“只生产桶装，不生产瓶装”，完美避开了政策限制。这个生产许可证震动了整个精酿圈，牛皮堂的银海之前一直苦恼于没有办法在北京周边开设精酿工厂，在王睿的帮助下，他将厂子设在了成都温江区。2015～2016年是国产精酿工厂爆发的元年，成都的美西、武汉的十八、贵州的行匠用王睿提供的申请资料模板在各自的城市获得了生产许可。经过八年的发展，目前成都周边的小规模精酿酒厂达到了十几家，一个城市周边的精酿工厂数量达到一定规模，势必会对当地精酿酒吧产生质的影响。

要选择好的精酿，首先得知道什么是精酿，它与我们日常在喝的“大绿棒子”有什么区别？精酿啤酒的原料大多数以水、麦芽、啤酒花、酵母为原料，但在工业啤酒中为了压低成本，麦芽的比例会压缩，加入玉米和淀粉。相比工业啤酒的啤酒花，精酿的啤酒花用量更大，酒精度也更高。如果从发酵工艺来说，精酿啤酒的酵母发酵一般为艾尔工艺，温度控制在10～20摄氏度之间，属于上层发酵，为了保证风味和口感，通常在发酵结束之后不进行过滤和杀菌处理，所以其最佳风味期较短；工业啤酒则采用拉格工艺，温度在10摄氏度以下，属于底层发酵，发酵结束后采用过滤和巴氏杀菌，增加啤酒的货架期；从产量上说，精酿走的是精品化路线，产能远远低于工业化生产。超大规模的工业啤酒为了符合“大众化”，其口味普遍偏淡，不如精酿的个性化；从酿造时间来说，精酿啤酒根据不同工艺有所区分，一般新鲜的小麦啤酒只需要14天的酿造周期，因为小麦结构简单；浑浊IPA则需要一定时间后储，使得啤酒花的风味更圆润，一般两个月左右。如果做过桶或是野菌混合发酵的，通常需要半年到一年，而工业啤酒的酿造时间则被压缩为7天。

跟随着王睿，我们在成都街头寻找能提供一杯好的精酿的酒馆。成都精酿酒馆众多，大多数并不是只售卖

精酿，“精酿”也只不过是红葡萄酒、白葡萄酒、威士忌、鸡尾酒之余的销售品类。所以我们排除了那些产品多元的综合型酒馆，而奔向那些以精酿为主、有新鲜酒头的小店。在精酿酒头店出现之前，我们便已经接触过国外瓶装和罐装的精酿，那么酒头、罐装和瓶装对于精酿风味会有影响吗？王睿说，精酿酒头一般会被认为是最接近最佳风味口感的一种储存方式。因为，啤酒的衰减跟接触的氧气有关。桶装在灌装的时候接触的氧气最低，易拉罐的密闭性更强，而玻璃瓶既透氧，又不能很好地避光。所以如果一定要选一杯完美的精酿，首选是罐装的精酿酒头。

玉林西路上的精酿酒馆大致分为三种。一种是像药厂那样的国际精酿买手店，售卖稀有的国外精酿，其客户群体画像偏向于需要仪式感的尝鲜类客户。第二种是原产地精酿酒馆，比如美西、南门。在我们探访的酒馆里，美西是我很喜欢的本地精酿店，店里售卖的啤酒全部出自他们自己的酒厂。主理人是一对夫妇，美国人斯科特·亨特（Scott Hunt）和成都妹子卡罗尔·李（Carol Li）。美西的工厂在60公里开外的邛崃，那里是中国最大的白酒基地。每周Scott都会驱车从厂里送来新鲜的罐装啤酒，属于典型的前店后厂的模式。第三种是“外来和尚会念经”的国产精酿厂牌，代表酒馆是周京生的独立星球和天津的楚门。

星球酒馆有24个酒头，有三款来自于和道酿酒厂的合酿，其余的来自其他国产精酿品牌。那三款合酿是星球的主打款，一款三倍干投的IPA，一款西海岸IPA，以及一款英式淡啤酒。这三款酒代表了周京生认为的“好的精酿”，因为一切喜好都源自他喝精酿十几年来味蕾的选择。作为最早的啤酒极客，他说味蕾会从尝鲜进化回归到传统。此时，他让服务员接了一杯英式淡啤酒，大口啜了一口接着说道，这款酒只有3.8度，酒花味和甜味很淡，伴有轻微的焦糖和坚果味，收口干净。他把这杯酒亲切地称呼为养生啤酒，喝起来没有压力，啤酒不会喧宾夺主，他更看重的是与朋友在一起的氛围。一晚上，周京生坐在户外的露营椅上可以连续喝上七八杯。

走进楚门酒馆这家天津精酿工厂的扛把子，王睿一眼看上了一款叫“蛇麻速递”的西海岸IPA，“蛇麻草”是啤酒花的学术名字，从名字听来，这款酒的酒花风味应该非常丰富。这是王睿喜欢的偏干带苦味的啤酒，亮黄色的半浑浊酒体，泡沫绵密，闻起来有着清香扑鼻的柑橘味和花香，入口杀口感很足，中后段有丰富的酒花风味。

寻访一杯成都精酿的旅程里，我们已经进入微醺状态。在王睿的带领下，我学着观察啤酒的颜色和泡沫，把鼻子凑到杯前闻香，并试图学着用语言去描述啤酒入口的口感。我点了一款“海河古斯”。这款小麦啤酒度数不高，不到5度，我非常喜欢古斯这款酒的风味，明快、轻巧，入口清爽，带着浓郁的全麦面包的甜味和柠檬酸。王睿讲述了一些古斯酿造的故事。古斯最早酿造于16世纪的德国小城哥斯拉，最早的古斯酒采用的是自然发酵方法，敞口让空气中的酵母工作，最终在木桶中完成，但后来这种酿造方式被艾尔酵母发酵方式取代。随着“二战”爆发，酿造古斯的厂子几乎全部倒闭，后来在美国重新被开发，成为今天的古斯。学习一款啤酒的历史，让口中的感知获得了一种归属，这是喝啤酒过程中很让人愉悦的事情。

面对如此琳琅满目的精酿，对于大多数人而言，“如何选择一杯好的精酿”依然是一个困难的问题。王睿最后用一些容易理解的方式教了我几招。“面对一杯啤酒，你要充分相信自己对它的判断。首先，从外观来说，除了黑啤酒，其他啤酒的颜色应该是发亮的，说明酒很新鲜，如果酒体被氧化，会发暗，或者透出灰色。其次，泡沫细腻、洁白、颗粒比较小、持久度高也是一个判断标准。再然后，一款署名IPA的精酿应该有着浓郁的风味，署名世涛的酒闻起来更偏向麦芽的风味。最后，也是至关重要的环节，无论是何种风格的酒，需要的都是口感上的干净，如果有其他不属于自然的杂味和异味都说明在酿造过程里产生了错误。如果这几个方面都没有问题，那么它应该就是一款70分以上的酒。风味的协调与特色则是在此之外的加分项。”



“美西”成都玉林中路的工厂店，最早是为方便精酿的配送，现在成了一个很有放松感的小酒馆

成都，精酿的奇妙和谐

记者 · 卡生　摄影 · 张雷

成都精酿的重要性，不仅仅在于精酿酒馆四散在城市各处，更在于它是国内较早诞生一批重要的有生产资质精酿工厂的根据地。它们孵化、培养了一群群精酿啤酒爱好者的同时，也给这座城市的酒馆源源不断输送着血液，让这座不夜城在烟火与时髦的不协调乐章中呈现出奇妙的和谐。

在厂店，来杯新鲜精酿

很凑巧，“美西”的精酿工厂店正好开在我此次居住的酒店旁边 20 米。相比玉林西路，玉林中路更有来自市井的烟火气，玉林串串店、冷锅肥肠鱼，不远处还有排队半小时才能买到的清真酱牛肉菜市场。下午两点后，“美西”“精酿”店开始营业。店长 Fred 是山西人，大学之后留在了成都，但英文说得像是美剧《破产姐妹》餐厅里的亚裔老板 Han，一口地道的美式发音。“美西”的主理人之一 Carol 告诉我，这发音是和 Scott 练出来的。Scott 和 Carol 回到成都已经七年，从 2016 年创建工厂到现在，Scott 的中文没有啥进步，因为他几乎大部分时间都待在“美西”的工厂里和他心爱的发酵罐打交道，每周只有两天时间会驱车从邛崃的工厂运输新鲜的啤酒来店里补货。这家夫妻店，是名副其实的前店后厂的模式。

Scott 之前是一名半导体工程师，曾服务于半导体公司长达 30 年。他十几年前被公司派驻到上海工作，那时候，Scott 常常在中国四处旅行，希望能在国内找到一个适合酿酒的地方，当他到了成都意外地和 Carol 相识并坠入爱河，多年之后他们两人决定回成都开一家酿酒工厂，完成长久以来的梦想。

在美国时，Scott 就是一名资深的家庭酿酒师，曾经在大大小小的家庭酿造比赛中获得过 28 枚奖牌。他出生于美国犹他州的摩门教世家，教义严禁喝酒，他所在的州还有明确的法律条文规定，在超市中售卖的啤酒度数不能超过 3.2 度，最近有所放宽，啤酒度数上调到不能超过 5 度。在这样的压抑状态下，对酒痴迷的 Scott 出于反叛，购买了一套不便宜的家酿设备开始酿酒。在自家的地下室里，Scott 实现了喝酒自由，这一度让 Carol 非常不满，直到某天，她突然意识到既然 Scott 如此痴迷，反对无效只能转而支持。

2015 年是中国精酿工厂爆发的元年，Carol 托人联系上已经申请到了酒厂生产资质的王睿取经，两人最终决定举家搬迁回到成都。“我们认为时机到了，中国精酿市场正在蓬勃发展，越来越多的消费者追求高品质的当地啤酒。”Carol 说。考察设厂的地点，过程颇费周折。成都附近的邛崃工业区是中国最大的白酒生产基地，Scott 的工科背景让他十分严苛，他考察邛崃地区后将当地的天然水样发回美国实验室进行水质分析，结果发现这里水源的矿物质含量与奥地利酿造拉格的城市维也纳极为相似。随即，他们决定将厂子设在这里。

2016 年，精酿工厂并没有现在的冷链运输等一系列配套系统，为了方便品控和送货，便在市中心做了一个仓库转运站，方便给玉林周边的酒吧和餐厅送货。那时，Carol 只想着做好酒厂，从来没有想过开店，因为那会占用特别多的精力去做店铺的经营管理，随着酿酒厂不断发展，Carol 为了让更多的供应商以及合作伙伴可以在市区品尝到厂里新鲜的啤酒，仓库的配送功能逐渐演变为可以喝酒的厂牌品酒室。

随着夜幕降临，美西酒馆门口摆了十几套简单的露营桌椅，很快就坐满了人。美西的整体设计给人一种松弛感，没有刻意的摆设，更像是一个可以常常来坐一下的社区店，而在美西的工厂

里还有一个布置得非常美式的酒馆，属于典型美国工厂的配置，像许多的美国酿酒工厂一样，那里常常会组织一些参观和品酒活动，让人一时间有些恍惚，好像身处于美国的酿酒工厂。尤其是浑浊 IPA 这种精酿，从工厂发酵罐里打出来的样子让我印象深刻，那是一种直冲脑门的新鲜感，颜色饱满且明晰。

店长 Fred 端上从酒头里接出来的新鲜啤酒，这款命名为“九重云”的新英格兰 IPA 是美西的经典产品，入口浓郁，口感顺滑，相比西海岸风格，苦度不是太高，但能明显地感受到这款酒丰满炸裂的果香味。喝一杯精酿，尤其能喝出一位酿酒师的偏好与风格，在和 Scott 交流之后，你会发现，他十分钟情于浑浊 IPA 的酿造。他们还发起了一个 FV9 浑浊实验系列计划，FV9 是美西酒厂中最小的啤酒发酵罐，“九重云”便是出自这个发酵桶，此后，他们每月会生产一款不同啤酒花酿造的浑浊 IPA，每个批次两吨。Scott 说：“这个实验是想通过新的干投工艺和不同风土酒花的投放，让人们体会不同水果香气的浑浊 IPA。”

左图：Scott 在酒厂品尝从发酵罐里接出来的啤酒

右图：Carol 和 Scott 在美西的工厂店



“花神”是 2023 年 FV9 最新的浑浊 IPA，Scott 关注着世界精酿的最新工艺和那些新出现的啤酒花。在一次旅行中，Scott 在美国盐湖城一家叫 Templin Family Brewing 的酿酒厂喝到了一款让他极为兴奋的浑浊 IPA，“复杂、精致、清爽”，Scott 说，他追问了酿酒师酒花的来源，得知这是当年的明星酒花 Superdelic，产自新西兰。Scott 按捺不住自己的兴奋，回了成都就开始寻找这款酒花，当他得知这款酒花即将在国内首发，立马下了订单。最终他酿造的这款双倍浑浊 IPA 拥有着浓郁的炸裂花香口感，让 Scott 非常满意，他站在我身边喝了一口，就像第一次喝到一样，满意得两眼放光，露出孩子般的笑容。

FV9 酒标设计师也是 BJCP（Beer Judge Certification Program）的啤酒裁判王思淇说，Scott 是比较典型的美式老派酿酒师，他酿造的酒有一种对美式精酿传统的致敬。Scott 见证过美国工业啤酒转型为精酿啤酒的整个过程。Scott 告诉我，在美国上世纪 80 年代，那时候啤酒最主要的特色是缺少麦芽的风味，工业啤酒使用了大量的非麦芽产品，例如玉米、大米。酒花并不是用来提供风味的，只是提供一些非常低的苦味。他第一次喝到一款叫 Sam Adams 的波士顿拉格啤酒，一下子被其中丰富的麦芽味吸引，从此开启了自己对于精酿的认识。另一款改变美国精酿历史的酒是美国淡色艾尔风格，采用的是现在大家耳熟能详的卡斯卡特啤酒花。Scott 继续说，当时这款啤酒花来自科罗拉多州的工业拉格酿造公司，第一次使用后就被这家公司放弃了，因为这款酒花的味道太多，但一个叫 Sierra Nevada 的酿酒师着手研究这款酒花，最后酿造出了一款充满了热带水果和脂类香气的美式淡色艾尔，一下子俘获了众多啤酒爱好者。



这两款酒不仅推进了美国精酿的革命，也深刻地印刻在了Scott的心中。由此，他推出了“自行车与太空步”美式淡色艾尔和“旧电视与老飞人”琥珀拉格。在品尝这两款酒时，仿佛岁月凝聚在了一杯精酿里，透着沧桑的岁月感。王睿曾经跟我说，其实那些看上去最简单的传统啤酒尤其是拉格，实际上对于精酿酿造师来说越发难，因为没有过多的风味掩盖，更容易暴露啤酒的缺陷。

Scott对传统精酿的致敬，像是基因里的本能，在酿酒过程中他一直保持工程师的严谨，与此同时，他对在地性也充满了好奇。美西曾经出过两款酒，一款是花椒小麦，另一款是虎皮尖椒。作为一个成都女婿，Scott对成都的麻与辣有着别样情感，提到这两款酒时，Scott露出顽皮的笑容，在他看来，精酿就是他探索和这个世界的关系的方式。当我提及，“你在中国酿酒这些年，觉得中国精酿发展的问题是什么？”他说：“中国精酿起步虽然很晚，但发展却很快，这给这个行业带来一些新的问题，一种是过度参照国外流行，一种是过度跟随市场风向。作为一名酿酒师，重要的是坚守与热情。”

采访第二天，我们跟随Carol和Scott驱车前往美西工厂。在进门处看见十几个木桶，是今年的木桶世涛，桶上注明了装桶时间，要一年之后才可以出炉，每年罐装3600瓶，算是美西的


王睿在“道酿”工厂检查发酵罐

限量款。世涛在精酿之中是一个极为特殊的存在，因为相比其他精酿，世涛度数较高，口味浓烈，在美国精酿啤酒运动之后，过桶的世涛成为高端啤酒的代名词。

Carol 告诉了我一个很有趣的故事，她说，这些桶是向隔壁的威士忌场租的，桶在酿造威士忌之后，威士忌风味会被木桶吸收，如果用经过威士忌浸泡的木桶存放世涛，则会成为威士忌风味的世涛，威士忌厂非常期待他们结束酿造之后归还木桶，这样又可以在浸染世涛风味的基础上酿造自己的威士忌。

进入易拉罐 IPA 时代

IPA 是淡色印度艾尔啤酒的缩写，它如今已经是风靡于全世界的一款经典。自从英国于 18 世纪发明这种啤酒之后，经过 200 年的发展，它目前拥有精酿啤酒市场 25% 以上的份额。IPA 何以成为所有精酿的啤酒老大，并且在后来将发展中心转向美国？

《啤博士的啤酒札记》当中提到，“农业的发达，促使啤酒花培育技术突飞猛进，这些特色酒花为啤酒增加了无数维度；IPA 的扩展维度比较广，低度版本得以广为流传，很容易成为更流行的拉格啤酒替代品……诸多因素把 IPA 推上艾尔啤酒老大的宝座，不过现在的 IPA 中心已经转移到美国，那是因为美国地大物博，整体环境适宜农业生产，在拥有世界上最大的农业产量的同时，在啤酒花品种培育、大麦培育和酵母培养方面也有着独一无二的优势。”王睿认为，这就有点像美国娱乐产业对全世界的渗透，一方面是他们的产品输出，另外一方面也是一些观念的输出。

我们常常会在酒馆里被各种IPA的类型搞得手足无措。英式IPA、东海岸IPA、西海岸IPA、新英格兰IPA，它们在口感上到底如何区分呢?

王思淇说，这几款IPA最直观的差别就在于酒花风味与麦芽风味的平衡性上。英式IPA代表着IPA最原初的模样，在传统英式艾尔（饼干、烤面包、香甜谷物方向的麦芽感和轻微水果酯香的发酵特征）的基础上投放更多的英式啤酒花（偏向花香、青草和泥土风味）所形成的历史风格，酒体平衡、苦度恰当，口感温和。西海岸IPA则拥有着一种美国西部的狂野特征——大量投放美式啤酒花以带来明显的柑橘、松脂和热带水果香气，香气奔放、口感干脆，但也苦感明显。东海岸IPA更像是英式IPA和西海岸IPA的中间态，它拥有与英式IPA相似的麦芽特征，和比西海岸IPA再弱一些的美式啤酒花风味。新英格兰IPA（常说的浑浊IPA）是更多的美式啤酒花和更少的麦芽风味表达的啤酒风格，英式酵母、大量高蛋白谷物及更大量的啤酒花投放，让酒体拥有了浑浊的外观表现和更加饱满顺滑的口感，消费者则有了大口喝“酒花果汁”的感觉。味蕾是需要驯化的，当你喝多了精酿，唇齿间酒花和麦芽的风味感受，判断出它是哪一款IPA。

2012年，中国第一次出现的瓶装国产IPA是由高大师制作出的叫婴儿肥的IPA，但罐装IPA在那段时间还是空白。相比瓶装，罐装不做巴氏消毒，也就是说通过留存的酵母能让IPA保有更好的风味。王睿的“伏魔IPA”从2012年桶装上市到最终完成2016年的易拉罐生产，其中遇到的难题浓缩了国产精酿从业者所有的困境。

在做精酿之前，王睿是一名音乐人，大学组过乐队，从朋克玩到电子，最后入坑成了一名啤酒家酿师，过程充满了戏剧性。一位叫Mark的美国酿酒人让他喝到了一杯用塑料袋装着的啤酒，王睿当即决定转行自己学习酿酒。他在2010年创立了一家叫“丰收”的精酿工厂，后因一场大火烧掉了厂房，重建后更名为道酿。

2012年，即12年前，开发一款IPA要解决水、麦芽、啤酒花的难题。

王睿说，不同的啤酒对于水质的软硬要求不一样，比如说，德国和捷克的水质较软，所以酿造淡色啤酒有优势；英伦三岛、爱尔兰地区是矿物盐含量比较高的碱性水源，一般适用于酿造深色甚至黑色麦芽的波特和世涛。随着工业化科技发展，水源对于啤酒的影响已经不像过去那么大，在酿造厂里，通过机器将水变成纯净水，然后会从国外网站上查询当地水的检测报告，针对酿造酒款的不同处理水的软硬。水质问题对一款IPA的影响在王睿这里成为首先被攻克的问题。

其次是麦芽，它是一款好精酿的基础。中国在还没有自己的IPA之前，只能喝到一些老化严重的进口IPA，酒花风味完全消失，酒体带来的是强烈的焦糖风味。直到有一天，王睿喝到了从国外空运回来的新鲜IPA，那沁人心脾的酒花芬芳、果香四溢的中段，那苦尽甘来的强烈苦度刺激仿佛打开了新世界，于是他决定做这样的啤酒。

王睿开始在网上找IPA的相关配方工艺。最终，确定了一款西海岸风格IPA的配方，但那个时候供应链并不发达，国内只有一两家做进口原料的商家。他们都缺失西海岸IPA必要的结晶麦芽，所以只有硬着头皮到处找货、采购，国内没有，而国外售价和运费难以负担。王睿竟然脑洞大开，问了一下Google：How to make Crystal malt？答案是惊喜的，居然可以自己烘焙。于是他直奔麦德龙，买了一台中国家庭几乎不用的厨具“烤箱”，在家做出来了一款结晶麦芽，由于对麦芽加工有了更深的认识，加上各种误操作，产生了像饼干麦芽的风味，那段时间王睿简直是欣喜若狂。如同精酿发展历史中，酿造师在酿酒过程中犯过的错误，或许反而成就了某种风格。

解决了麦芽问题，最大的难题来自啤酒花。

我们常常会在酒馆里被各种IPA的类型搞得手足无措。英式IPA、东海岸IPA、西海岸IPA、新英格兰IPA，它们在口感上到底如何区分呢?

中国的啤酒花品种单一，国产啤酒花只有青岛大花、马可波罗几个品种，并且被青岛、雪花、百威垄断。王睿解释了其中的原因，“工业啤酒的酿造方式是拉格发酵法，他们对于啤酒花品种的要求是稳定与安全，所呈现的风味越清淡、越大众越好，所以啤酒花的种植厂商并没有动力去开发以及研究新的啤酒花。”作为农业产品，啤酒花的更新迭代需要至少 10 ～ 12 年的时间，而且还不一定成功。让王睿感到庆幸的是，当时国内一家进口啤酒花的公司给他打来电话，说从美国进口了一款新品酒花，各个指标非常好，但不太适合做传统啤酒，IPA 需要的干投酒花正是这种类型，后来王睿才知道这款酒花就是大名鼎鼎的西楚，而“伏魔 IPA”的原型也就这样产生了。

“伏魔 IPA”从原型到现在的版本有过无数次的迭代，其中最为重要的一次升级是同新西兰 EPIC 酒厂合作酿造了“竹叶 IPA”后。在国际明星酒厂那里学习到了各种酒花的投放量以及方法后，王睿的酿造水平有了飞跃的发展。为了做灌装线，王睿也是煞费苦心。最开始，他找到旁边给火锅香油做罐装线的工厂，探讨了几天的流程和方案后进行了“伏魔 IPA”的灌装，虽然效率低，但经过检验，一款国产的 IPA 终于走向市场，后来这款设备由进口易拉罐装线替换，真正实现了稳定的输出。

几年以前，精酿圈里有个笑话是“伏魔 IPA 永远不稳定”。其实“伏魔 IPA”从不稳定到现在的稳定，也是中国精酿的一部曲折发展史。通过不断地试错、交流、学习，王睿建立了自己的生物实验室，从最早直接使用干酵母，到斜面保存菌种、超低温保存菌种，酵母扩培、计数、控制，一步一步将酿造科学化、标准化。

作为一名酿酒师，如何看待一款好的精酿？王睿发挥音乐人的优势做了一番比喻，就像做音乐，既需要在作品中体现创造力优势，又不能有任何的杂音。就像一款好的酒，它应该是干净、健康，且有个性的。王睿认为，精酿更重要的是一种反叛的精神，正是因为有了无数酿酒师对于酿造的不同理解，才能让它真正地区别于千篇一律的工业啤酒。

精酿的下一个趋势是什么？

《天猫啤酒趋势白皮书》数据显示，酸啤、果啤、IPA 在国内的增长速度分别是 45%、35%、19%。近些年，酸啤风格大类被越来越多啤酒爱好者所关注，它们也慢慢变成了一种“高端啤酒”的代名词，被追捧程度也越来越高。

王思淇说：“在我看来，自然发酵的酸啤酒很难像 IPA 一样被更大众的市场所接受。一是从风味角度看，高酸度的啤酒要比 IPA（更饱满明晰的香气，更脆爽适饮的酒体）的适饮度更低，对于风味审美的门槛也更高，也就更难被大多数人的舌头所接受；二是从价格角度看，自然发酵的酸啤酒价格普遍都要比常规的 IPA 贵一些，所以天然地在消费市场的占有量也会更小，所以对它的追捧，可能还是在那些啤酒爱好者玩家群体里比较热吧。”

在这次的采访中，我不止一次听到所有采访对象谈论精酿奶茶化和水果化的趋势。我联想起不久之前，当瑞幸推出了与茅台联名的酱香拿铁，一度引爆互联网，那是同一种感觉。最近几年，国内的精酿啤酒行业迎来了两次关于增味原料和增味理念的集体讨论，这两次讨论也是伴随着相关产品的高市场热度而出现的。

第一次是对于“果泥啤酒”的讨论。在啤酒中加入大量的果泥，会带来十分明显的水果味道和厚实的口感。这种创新型的啤酒酿造理念兴起于欧美的一些精酿啤酒厂，后来传入中国并被国内的精酿啤酒爱好者们所接受。之后，国内的一些精酿啤酒厂牌开始尝试进行这种风格啤酒的酿造，并在相比于之前更大众的啤酒市场上取得了成功。这时候，一些资深的啤酒从业者和爱好者们对这种火热的产品展开了讨论，许多人认为，这种“过度增味”掩盖了基酒的味道，不能称之为啤酒，只能算配制酒，进而开始批评酿造这些酒的品牌，但市场整体对于这种啤酒的接受度是很高的，并在接下来的几年里帮助精酿啤酒扩大了许多客群。而一开始反对这种新型啤酒的人，

后来也因为市场的大势所趋，开始酿造大量的水果增味啤酒。到今天，大部分精酿啤酒厂牌的产品单上，都有许多款水果增味的啤酒。

第二次则是近一两年开始的对于精酿啤酒“奶茶化”的讨论。如果说水果型啤酒可以让大多数人都容易接受的话，那么从奶茶消费市场取经，则又是一种新的产品思路。一些国内的酒厂已经走在了前面，他们的研发从奶茶店的产品中取经，并选取一种合适的啤酒基酒风格来搭配奶茶饮品的风格特点，并且选用了许多奶茶饮品的制作原料，最终创造了一款款“很奶茶”的啤酒产品。这些啤酒在市场上也大获成功，吸引了其他的一些啤酒酿造品牌效仿。

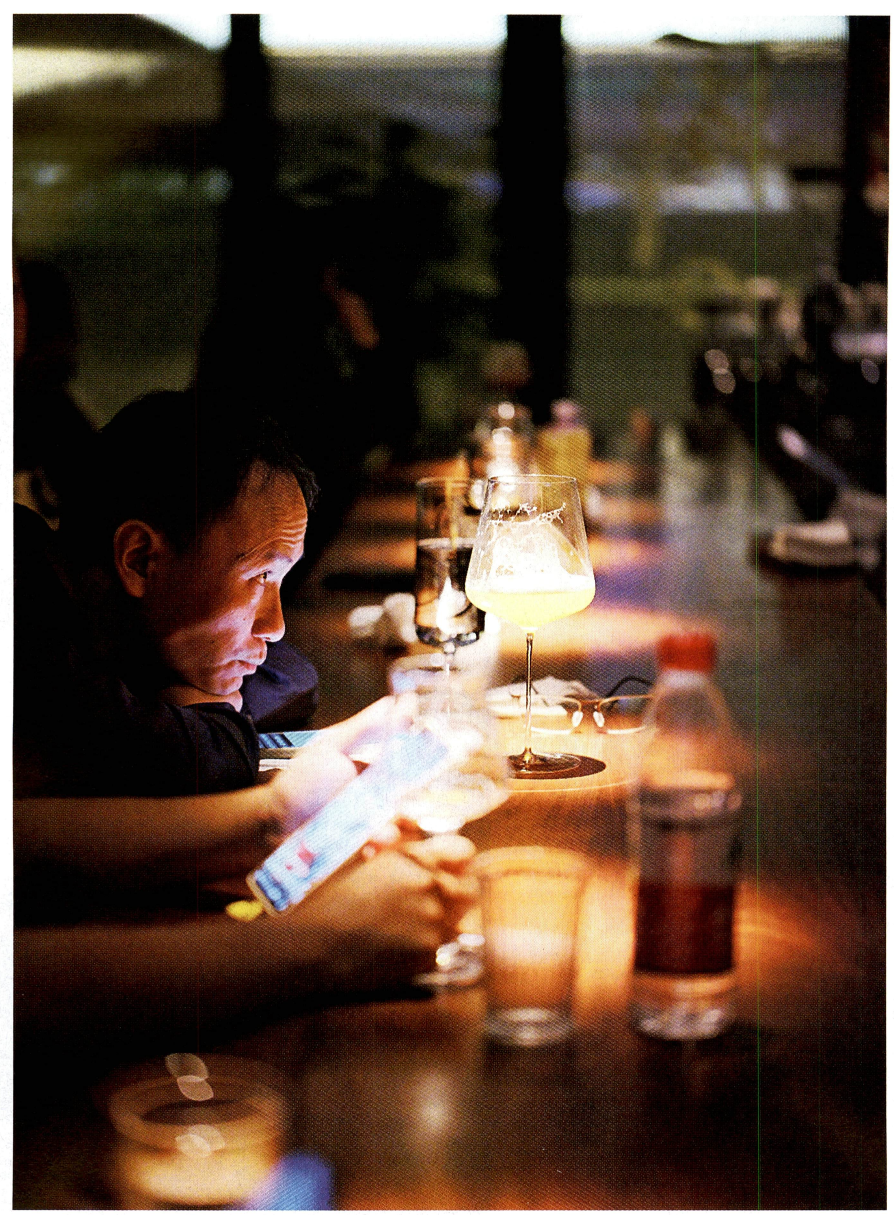
王思淇认为，从风味平衡的角度看，“奶茶啤酒”和“果泥啤酒”一样会掩盖住基酒的大部分风味特征，从而更不像啤酒。但市场的高接受度，又让这两种类型的啤酒可以大规模地攻城略地，吸引来更多消费者。所以到底什么才算是一款合格的精酿啤酒呢，也许只有时间会证明一切。

在这次寻访一杯好精酿的过程中，我越发清晰地意识到，每一款精酿的背后都有着漫长的演变的历史。当我们在谈论啤酒的时候，其实在谈论的更像是一段人类发展的历史。我想起隐藏在一个成都小区里的精酿书吧，老板朱彦是一名狂热的精酿爱好者，他告诉我，他给每一款店里售卖的精酿都取了一个作家的名字，因为当那些不懂精酿的人决定喝一款用他们熟悉的作家来命名的精酿时，更能觉察出它里面蕴含的风味。啤酒记者约翰·霍尔那句话说得特别好：“啤酒像生命一样，一直在进化，每天都会有新的发现、新的风味和新的人。啤酒远远不仅是酒杯里的液体。我认为，对酒杯外面的事物了解得越多，鉴赏的能力越强，对酒杯里的液体就会产生越好的影响。”



成都的书店精酿酒馆，这里的每款精酿都有一个作家名字

到底什么才算是一款合格的精酿啤酒呢，也许只有时间会证明一切。



刚刚新开的“药厂”三店以 INTRO 命名。红药说，如同在一首歌里回到最原初的前奏

药厂：内敛的精酿是怎样的？

记者 · 卡生 摄影 · 张雷

差异化与稀缺性是药厂的金字招牌，这吸引了很多真正爱好精酿的老手前来。同理，药厂的口碑也由这拨懂喝精酿的人带起来，促使更多的精酿小白前来打卡。作为药厂的主理人，红药对于酒品的挑选一直被业内人士认为十分值得信任。对于红药而言，到底什么样的是好的精酿？

稀缺与尝鲜

见到红药时，他正在即将开业的第三家店里做最后的调试。药厂的第三家店铺开在成都太古里附近的东顺城南街巷子里，街道很窄，车水马龙，店铺的左边是一家意大利餐厅，右边是个咖啡店，整体有一些欧洲小巷的风格。药厂的三家店风格截然不同，红药说，他给每一家店取了不同的后缀名，代表不同的态度。玉林老店在五年前开业，代表了药厂的起源；二店 RESET 代表一种重置和塑造，六米高的开放式空间更像复合型艺术空间，共有四层楼，一、二楼客座区，三、四楼是 FORESSER 事务所，业务涵盖设计、展览、绘画与文身，由药厂另一主理人谭谭负责；三店 INTRO 像是重温一首音乐的序曲，像是一种回归，有更温和的街区感，增加了一些鸡尾酒。红药和谭谭都喜欢设计和音乐，所以三个店铺风格不同，但却透露着一些共通的信息，干净、克制的灰色水泥墙面，充满艺术氛围的空间感，传递出一种“认真品尝”一款酒的仪式感。三家店皆实行全天提供酒精服务，白天额外有咖啡的选择。

店里的重头戏，自然是一排排的金属生啤酒头。对于生啤、罐装啤酒以及瓶装啤酒的区别是什么，红药说，不同品类的罐装或是生啤版本是有所区别的，像 IPA、水果或是拉格类的生啤会有更强的风味表现，而酸和世涛类其实瓶装版本反而会有更多层次和变化，这种不同和变化其实是精酿最有趣的部分之一。药厂的三家店分别有 36、32、24 个酒头，有近百款酒可以选择。三个店里的酒单不尽相同，基于社区环境和客群的不同，三家店铺在选品思路上会略有不同。红药负责选品，店长陶陶的一大工作是要更换每天的酒单，由于每款精酿的数量有限，所以每天都有新款上新。客人隔三差五前来喝酒，总是可以体验到新的厂牌精酿，这也从某种程度上满足了那些希望尝鲜的客人。

当然，店里也会有一些常驻选手。比如僧侣、本末是 IPA 类型炙手可热的精酿酒厂。一般来说 IPA 以浓烈的香气与明显苦味的特点著称，若初尝该类型，可以新英格兰 IPA 为开端，一款好的新英格兰 IPA 必定拥有非常浓郁的热带水果香气，比如柑橘、芒果、菠萝，口感圆润饱满，苦度相对较低，且不能有苦涩出现，喝完香气会在口腔久久停留，连打出的酒嗝也分外清香。

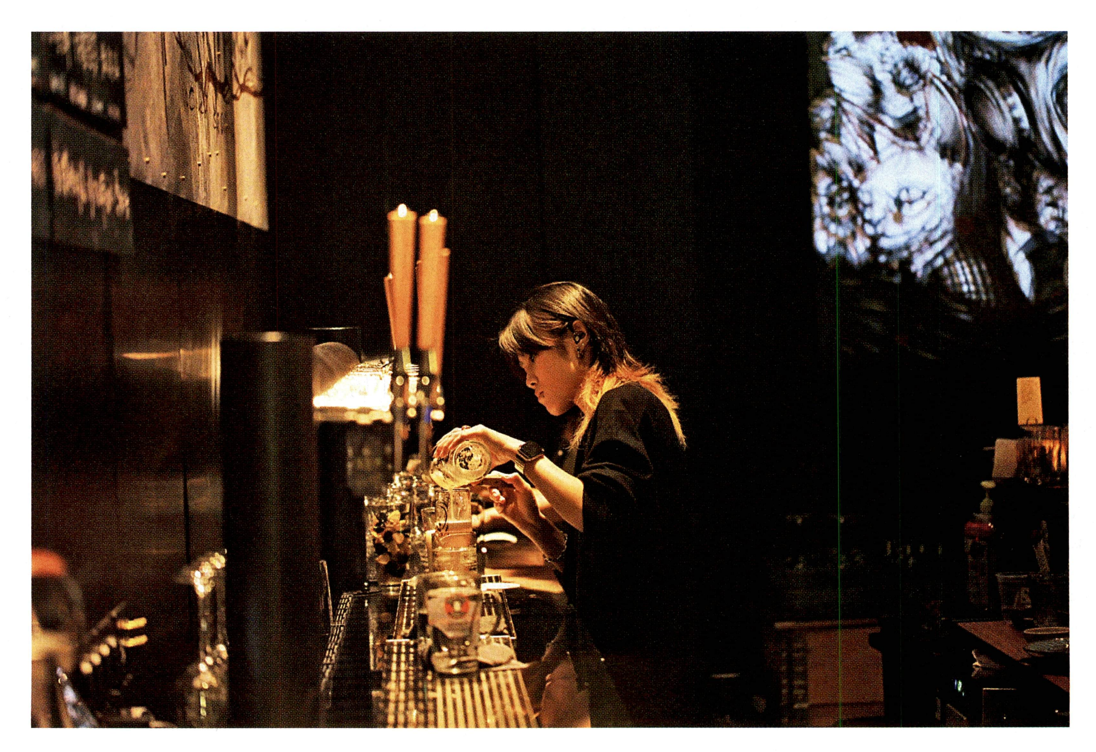
每个酒头里的啤酒在酒单上明确地写着酒的厂牌名字、口感、度数、酿造方式、罐装日期以及在知名的精酿评分软件 Untappd 的综合得分。对于一个精酿啤酒小白来说，看到这些琳琅满目的信息时估计会挑花了眼，一个个精酿分类的专业术语跳出来，艾尔、IPA、世涛、古斯、塞松……红药说，给客人传递尽可能详细的信息，客人能够更加了解关于酒款本身的一些故事和由来。但我们并不是家学术性的店，我们尽可能用简单的语言让客人明白各类酒款间区别，且在分类上来讲，我们在参考实际的酒款风格之外，还会从酒款入口后的实际感受出发，来进行分类。

我注意到，药厂的精酿在选品上几乎都是国外精酿。来自美国、英国、法国、比利时、荷兰、日本、澳大利亚等国家，其中美国的比重会更大一些。红药解释说，药厂的选品标准并没有国外和国内的区分，时不时也会有国内精酿厂牌上线，目前大多精酿厂牌来自国外是为了做差异化经营，毕竟国内许多精酿酒馆都会以国内精酿厂牌为主。而更现实的原因则是，在五年前，国内精酿起步不久，国产精酿每一个批次的口感稳定性相比国外略差，所以药厂最早给客人留下了“进口尖货店”的印象，顺着这个思路展开的经营方式便也延续至今。如果做一个通俗的比喻，药厂不生产自己的啤酒，它更像是一家设计师选品店，从全世界挑选稳定、优秀的精酿厂牌入驻，选品标准带有浓厚的个人审美。这样的选品店对于经营而言比较灵活，试错机会也较多，通过不同的选品可以很好地摸清楚当下市场对各种品类精酿的真实需求。

药厂刚开时，红药在选品上走过一些弯路，一些符合他个人兴趣和审美的啤酒在市场上并不好卖，比如说酸啤，这更像是精酿深度爱好者的选择，但并不大众化。从市场角度来说，水果风味的啤酒是大多数刚刚接触精酿的小白的首选，因为对于甜味的青睐是人类进化基因里自带的偏好，喜欢带有苦味啤酒花的 IPA 的客人次之，那些能欣赏度数偏高的世涛的人也许日常更习惯白

上图："药厂"主理人红药

下图：新鲜酒头里出的啤酒可以保持新鲜的风味



酒或是烈酒的口味。

经过了几年市场的锤炼，红药说，他现在的选品更均衡，水果风味、IPA选品种类上更多，酸啤和世涛则相对较少，而那些更小众且价格更高的酸啤和世涛则更像是他审美取向上夹带的私货。红药说："一家店进入一个良性循环后，就像拍电影时面临的妥协，但更多时候也应该具有一些态度。"私货的重要性更像是一种引导，疫情之后，红药有一段时间想要寻找一款好的西海岸IPA，选择却不是很多，就是因为大众消费者还是更加青睐浑浊IPA，酒厂和供应商有时也会顺应市场降低其他品类的数量，这反而形成一个恶性循环。

酸啤一直是药厂推荐的首选，在全国都算得上在这个品类中做得比较深入的一家店。陶陶给我推荐了一款叫小丑王的酸啤，它入口很干，酒体透亮，颇有一些自然酒的风味。她说，小丑王的生啤很难在国内喝到，这款酒放眼西南，药厂应该是独家。红药为什么会如此坚持向客人推荐酸啤呢？他说，酸这种味道作为食材可能很常见，但是作为酒水和饮料，尤其是啤酒里面确实很罕见，但是发酵类味道作为最本真的"自然气息味道"，是一切发酵类饮料中最古老也最独特的存在，历史上最古老的啤酒风格兰比克即是如此。酸啤本身体现一个很重要的概念——风土气息。你可以在一款酒上体会到不同地区的风土差异，这是啤酒有趣之所在。一杯好的酸啤可以让你在体验"酸"的口感之外，品尝到其他意想不到的味道。比如，某款酸水果风味的酸啤让你喝完不断地吞咽口水，也有可能是一阵浓郁的谷仓气息，混合着谷物和田野的味道，还有可能是独特的香料感。这些都会通过不同地区的微生物环境群去完成，你永远不知道下一款酸啤酒来自世界上哪个地区，该地独特的野菌到底会带来什么意想不到的结果。陶陶说，对于新手客人想尝试酸啤，她会从塞松开始推荐（当然，塞松并不都是酸啤）。一般来讲，塞松收口干、沙口感强，即含糖量低，气泡感足，酒体轻盈干爽，入口带来丰富的果香、辛香和强烈但又温和的感受。很多时候客人会联想到香槟或者起泡酒。这可能是对低酸版塞松的较高评价。

水果口味的精酿一直以来有许多的争议，比如很多人认为这种啤酒有迎合市场的嫌疑。在我的印象中，的确喝过一些水果味直冲天灵盖的啤酒，浓烈、刺鼻的香味久久不会散去。陶陶让我放下芥蒂，尝了一款卡斯卡特水果酸艾尔，它是由桶陈长达两年的酸金色艾尔和当地种植的覆盆子混合酿造而成，又被称为"果泥"精酿，有一些像我们通常喝的奶昔，黏稠、挂杯，入口丝滑。红药说，这是因为在酿造过程中，水果也参与其中，并不是在酿造结束后添加的果味。水果本身的风味融合进酒里面，导致你对这个水果的感受是若有似无的。这样的水果味精酿喝一口下去不光会是甜味，果皮包含的风味物质，酸涩的感觉，和麦汁融合后产生的味道都会展现在其中。

精酿过了赏味期，会怎样？

夜幕降临后，药厂玉林店里人满为患，里屋外屋坐满了人，这家店藏在玉林街道的某个拐角处，外面还有一圈植物盆栽，如果是不经意间路过，还会错过了它。作为一家精酿酒吧，药厂还从店铺设计、风格上让客人体会到喝一杯精酿的仪式感，这无形中颠覆了人们对于喝啤酒的一些刻板印象。成都人有一个习惯，喝着酒要是饿了，点一些串串和烧烤在酒馆吃是常态，但在药厂，这是被禁止的。习惯了药厂风格的客户倒是不觉得奇怪，甚至会移步到室外。过去红药听到过一些来自客人的反馈，认为药厂不太像一个喝啤酒的地方，但这是属于红药的坚持。走进药厂二店的时候，我甚至有一些恍惚，这里的整体氛围与环境更像一个艺术空间，所有的注意力都在眼前的这杯精酿上。大肆买醉不是目的，品酒本身成为主体。

药厂贴心地给出的Untappd的评分，也可以作为风味、口感之外，客人决定今天晚上喝哪一款酒的参考。满分5分，如果打分在4.5～5之间，那说明这款酒达到了世界级水准，以此类推，不同分数区间可能代表了一定程度上的大众选择。尽管给一款啤酒评分这个事情并不会让啤酒极客们满意，毕竟口味这个东西很难有统一的标准，但对于两眼一抹黑的客人来说，这样的分数的确具有某些参考价值。



"药厂"二店 RESET 更像一个复合型艺术空间

陶陶给我端上来一杯新鲜的生啤，她说，生啤从酒头出来的温度是 4 度，所以为了保持新鲜的口感，他们提供的杯子是使用冰杯器快速冰杯过的，杯型像是白葡萄酒或威士忌杯，杯壁很薄，这使啤酒更凉爽，香气更清新。我翻阅了《如何畅饮啤酒》这本书，作者是啤酒专家约翰·霍尔(John Holl)，他谈论过薄杯喝啤酒的必要性，"薄决定了一切。回想一下你上次在酒吧里用品脱杯喝啤酒的情景，当你喝到一半时，杯子摸起来已经是温暖的了。较厚的玻璃不但吸收了身体的热量，还把啤酒里的寒气也带走了，最终毁了香气和风味，薄杯只带走少许啤酒的低温，因此更接近酿酒师的本意。"

药厂的精酿上新快，不同的种类"最佳赏味期"略有不同，IPA 和水果类的最佳赏味期较短，大概 7 天以内。如果是酸啤和世涛，在 15 天左右。我问红药，如果某款酒销售得不好，过了最佳赏味期怎么办。他说，那他会选择下架那些超过了赏味期的酒。好消息是，由于五年来对客人偏好的摸索和认识，他们家的酒基本上都可以在最佳赏味期结束前卖光。对于客人，如何判断一款啤酒是否在最佳赏味期并不算是一件容易的事情，但如果你在不清楚如何选择精酿酒馆时，那就走进那家人气最旺的店，生啤的新鲜程度能获得一定的保障，这和那些热闹餐厅会有更新鲜的食材是一个道理。当然，红药也给出了一些建议，客人如何观察或品尝出生啤是否过了赏味期？从香气、沙口感与外观颜色都会有所变化，香气、沙口感减弱，颜色开始发乌，喝起来甚至有些烂水果的口感，就已经不在最佳赏味期了。

我问红药：如何定义一杯好的精酿？他说，每个人的标准都不一样，如果一定要定义，他会认为"内敛"是他对一款好的精酿的选择标准——无论是相对克制的香气还是层次变化的丰富程度。回到药厂本身，"内敛"的气质与成都这座城市虽然格格不入，但潮流的年轻人们在这个酒馆里找到了一些"距离社交"的格调，这是在品尝一杯精酿之余，体会到的不同寻常的感受。

1

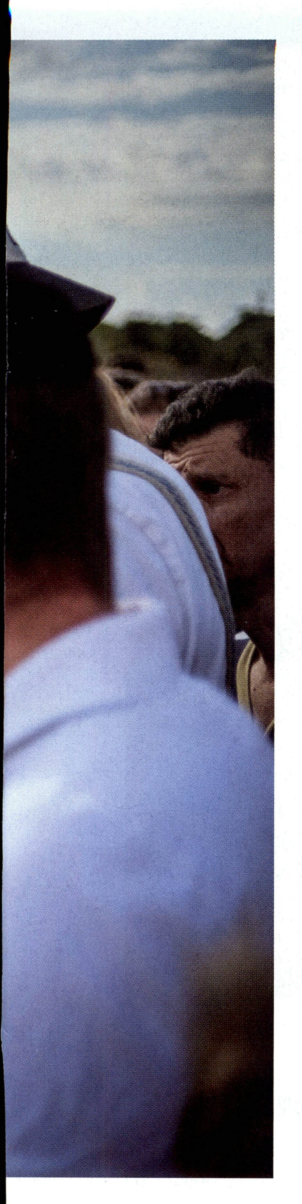
（视觉中国 供图）



2



3



巴以冲突重启：平民的灾难

记者 · 吴淑斌　程靖

10 月 7 日，哈马斯袭击了以色列南部一场音乐节，造成至少 260 人死亡。以色列很快宣布进入“战争状态”并做出反击，这被认为是近年来哈马斯同以色列爆发的最严重的冲突之一。截至当地时间 10 月 14 日，冲突已导致双方死亡人数超 4000 人。

“最令人不安的事情之一是，当今所有战争，无论是常规战争还是恐怖袭击，非战斗平民首当其冲。他们是夹在中间的人，受到爆炸性武器的直接影响，在战后很长一段时间，他们的健康状况也会受损。”美国塔夫茨大学教授巴里 · 利维（Barry Levy）说。

1. 10 月 7 日，伊斯兰激进组织哈马斯对以色列发起袭击。图为 15 日，以色列居民在葬礼上为亲属哀悼

2. 10 月 7 日，哈马斯武装人员对以色列南部一场音乐节发起袭击。造成至少 260 人死亡。图为 12 日，一名以色列士兵在音乐节现场巡逻

3. 10 月 12 日，“超新星”音乐节遇袭现场。这场音乐节的主题是“爱和团结”，袭击发生之前，人们通宵狂欢，享受音乐和舞蹈

死亡音乐节

“我们安全了吧？”10 月 7 日下午，大卫 · 布隆伯格（David Bromberg）和另外 9 个共同参加音乐节的年轻人在灌木丛中躲了 7 个小时后，终于等到其中一人的父亲开着大卡车、带着手枪赶来营救他们。过去的 7 小时极其煎熬，他们没有水和食物，不敢随意乱动，不远处的机枪不断向各个方向扫射，枪弹飞来飞去。大卫 · 布隆伯格接受媒体采访时回忆，身边的人们“惊恐、呕吐、发抖”，而这还算是“比较温和”的经历，他认识的一位朋友甚至亲眼目睹“袭击者砍下人们的头”。

这些恐怖的事情发生之前，他们正在以色列南部沙漠上参加一场狂欢音乐节。谁也没有想到，10 月 7 日清晨，太阳刚刚升起时，哈马斯（“巴勒斯坦伊斯兰抵抗运动”）武装人员从加沙地带侵入音乐节现场，将一场盛会变成杀戮。

这场“超新星音乐节”由以色列制作公司和巴西知名迷幻音乐厂牌合作举办，主题是“团结与爱”，吸引了 3000 多名来自世界各地的音乐爱好者。按照计划，音乐节将从 10 月 6 日晚上 10 点一直持续到第二天下午 5 点，通宵举行。直到音乐节开始前几个小时，购票者才被告知，举办地点在以色列南部、距离加沙边境仅 5 公里的一片沙漠。“我觉得它离加沙有点近，但我没有想到会有什么危险。音乐节上有安保措施，以色列还有‘铁穹’导弹防空系统——我们都对它很有信心。”来自以色列特拉维夫的谢 · 克莱因（Shye Klein）告诉本刊。

这是谢 · 克莱因第一次参加音乐节，现场的气氛没让他失望，“每个人都很友好，互相拥抱、结交新朋友、享受音乐和舞蹈，这是一个非常有活力的地方”。音乐节设有三个舞台、一个露营区、酒吧和食品区，现场支起色彩斑斓的帐篷，在参与者拍摄的视频和照片里，年轻人伴随着震耳欲聋的音乐摇摆起



10 月 7 日，哈马斯声称向以色列发射了 5000 枚火箭弹，以色列经济中心城市特拉维夫拉响了警报。居民们不断往返于住所和安全屋

舞、转呼啦圈、摆弄荧光棒，或是举杯庆祝。艺人经理拉兹·加斯特（Raz Gaster）带着即将演出的艺人在 10 月 7 日凌晨 5 点半到达现场时，看到了"一流的舞台效果、音乐和音效"。他告诉本刊，从特拉维夫到音乐节现场的一个半小时车程是"一趟安静的清晨驾车之旅，一切超级平静，没有任何迹象表明即将发生什么"。

10 月 7 日早上 6 点半，太阳刚刚升起时，谢·克莱因听到了火箭弹被"铁穹"防空系统拦截、爆炸的声音。他有些不安，回到营地开始收拾东西准备离开。随后，他告诉表弟和朋友，"我好像听到了一声枪响，我不确定，不过（音乐节）该结束了"。一行人加速走向停车场。在事后发布的视频中，一名参加派对的人用手机拍到，爆炸发生前天空中出现了几个小黑点，这些点越来越近，后来证实，这是哈马斯武装人员乘着滑翔伞降落在加沙边境。

最初的爆炸声和枪声淹没在现场音乐里，许多人没有察觉，依然摇摆着舞蹈。很快，音乐停止了，周围火箭弹爆炸的声音变得十分清晰，现场扩音器喊着"红色警报"，让人们蹲下抱头、撤离。

枪声越来越近，惊慌失措的人群开始四处逃散。一位幸存者奥尔特（Ault）向本刊回忆，爆炸发生的大约半个小时后，四五十名武装人员乘坐一辆大型白色面包车抵达现场，近距离连发射击，现场许多人的背部中弹，"大家并不清楚武装人员在哪儿，只是拼命逃跑。会不会碰上他们，全看运气"。

"我看到前面的农田里好像有一条路。我不确定，管他呢！就朝那个方向开。"谢·克莱因告诉本刊，大量车辆突然涌入从音乐节现场开往特拉维夫方向的主路上，交通堵塞严重。堵住的车辆很快成为武装人员射击的目标，许多人不得不弃车逃离走。谢·克莱因向东冲进农田，在里面兜

兜转转将近一个小时，终于向北重新汇入主干道。他疯狂地往特拉维夫开，一路上看到骑自行车逃离的人们、被抛弃的满是弹痕的汽车。“每次我们经过灌木丛或桥梁时，我都以为我们会遭到伏击、枪杀。我清楚地记得，我们飞驰过一辆车，看到司机脸上有一个子弹打穿的洞。”

拉兹·加斯特同样是幸运的，因为演出后台离停车场很近，他和同伴快速跳上汽车，开往特拉维夫相反方向、大约30公里外一栋制作公司租用的别墅。抵达别墅后，他收到现场人的信息，“人们躲在灌木丛、水沟、田野中发消息向我求助，‘请快点派人来，他们就在旁边开枪，在我们旁边杀人。’他们给父母打电话、发信息，说爱他们，自己可能不会再回来了。这真是恐怖的场景，人们躺在死去的人旁边装死，就为了不让武装人员发现、杀害。”加斯特告诉本刊，他在线上召集了演出行业的朋友，很快把别墅变成了一个指挥中心，用来联系以色列国防军、其他安全部门以及认识的“所有拥有枪支且可以前往那里的朋友”。

这是一场让以色列措手不及的袭击。当天清晨，哈马斯从加沙地带向以色列发起近年来最大规模的火箭弹袭击，发射了约5000枚火箭弹，与此同时，几十名哈马斯武装人员潜入以色列境内，在多个地点发起袭击。一位以色列南区的100（当地报警电话）接线员告诉本刊，7号清晨六七点，“几百个电话同时涌进来，都是关于武装人员的，系统几乎瘫痪了”。警察和军队来得并不及时，拉兹·加斯特和谢·克莱因回忆，他们逃生时看到军方忙于在周边的村庄、检查站和灌木丛里搜索武装人员。

根据以色列当地救援机构扎卡（Zaka）的统计，音乐节现场至少发现了260具尸体，还有许多人被哈马斯劫持为人质，带往加沙地带。拉兹·加斯特认识的两位参加表演的DJ在现场遇难了。“每天都有很多认识的人死去，每天都有五六场葬礼举行。这是我生命中最艰难的一周。这么多人再也不会回来了，我永远不会在舞池、酒吧或街道上看到他们的微笑。而这些人什么都没做，他们不是军人，没有什么高价值的目标，只是像你我这样热爱音乐、热爱享受生活的普通人。他们不应该受到这样的屠杀。”

被击碎的安全感

音乐节袭击发生的同时，还有一批火箭弹发射向以色列北部，特拉维夫、耶路撒冷等大城市也拉响火箭弹警报。住在特拉维夫市区的芒乐从睡梦中惊醒，随后叫醒丈夫，抱着只有五个多月的女儿一起躲进公寓二楼的“安全屋”。起初，芒乐并没有太惊慌，她在特拉维夫生活了五年，丈夫是以色列人，两人早已习惯了警报，“每年都会来一两次火箭弹，躲上十几分钟就好了”。唯一让芒乐觉得有些意外的是，10月7日是以色列的安息日，一家人都还沉浸在轻松的假期中，而且“今年5月双方就曾经互射火箭弹，来得也太频繁了”。

“安全屋”（防弹室、掩体）是每栋楼的标准配置，1992年以色列住宅建筑法规就要求，每户家庭都必须有防空安全室，安全屋通常有带加固锁的钢门、厚厚的混凝土墙、防碎玻璃制成的小窗户，但没有厕所——它并不是用来长住，只是保护人们免受火箭弹袭击。10月7日第一次躲进安全屋时，芒乐还不知道这是一次多大规模的冲突，她看到楼上邻居带着孩子和宠物进来，大家从容地打招呼，小朋友还在和小狗打闹。

很快，芒乐收到新闻消息，得知了音乐节袭击事件，以色列宣布进入战争状态。“特拉维夫有时会有一两个武装人员出现，造成建筑物损毁或人员受伤。但这样大规模屠杀平民，太少见了。”芒乐开始感觉不安，与此同时，窗外传来了火箭弹爆炸声，雷鸣之声极其巨大，“墙壁都在颤抖”。那一天，每隔十几分钟，警报就会响一次，芒乐和邻居们不断地往安全屋跑。屋里的气氛渐渐发生了变化，人们不再交谈，只是偶尔盯着手机里不断更新的死亡人数。芒乐“最绝望”的时刻，是在安全屋里看到一则音乐节上人质被挟持的视频，一个女孩被哈马斯推搡着坐上摩托车，哭着伸出双手求助，口中哀求着“别杀我”。

在以色列，人们对仇恨和暴力既警惕又从容。五年前因为工作原因来到以色列时，芒乐就发现，当地人的脑海里似乎总是“绷着一根弦”。“街上发出一声巨响，在中国我们可能会猜是车祸、是房子塌了，以色列居民会观察是否发生了枪战，

开始搜索周围的避难处；商场长椅上出现一个黑色手提袋，不会有人靠近它，他们会拨打100，让专门的防爆专家过来处理。”不过她也渐渐发现，人们对安全有足够的信心，有一次警报响起时，芒乐正在街上寻找掩体，看到有人不慌不忙地走着，甚至拿出手机拍摄火箭弹爆炸后在空中留下的流星一般的火花。

“骚扰在所难免，但在这次战争之前，我们坚信以色列不会发生大的伤亡，因为有固若金汤的‘铁穹’系统和世界一流的军事武器。”芒乐的丈夫大卫·约瑟夫（David Yossef）告诉本刊，从小他们得到的教育是，“如果一个武装人员出现在特拉维夫，他会在一分钟内就被制服。”另一位曾经旅居耶路撒冷的华人林峰观察，城市里虽然会出现抗议事件和火箭弹袭击，“大家觉得真正发生危险的概率微乎其微。有点低估了哈马斯，觉得哈马斯没有能力对以色列发起大规模攻击，以色列也有实力保护生活在这里的本国人和外国人”。

但这一次哈马斯的行动，击碎了许多以色列居民的安全感。武装分子闯入以色列南部、加沙边境的基布兹（以色列当地一种社区形式），烧毁谷仓、射击房屋、抓走人质。28岁的库里曼居住在距离音乐节最近的贝埃里基布兹，她告诉《纽约时报》，“我们已经习惯导弹的声音、‘铁穹’的声音，甚至已经习惯飞机、坦克和直升机的声音，但这是第一次听到窗外的枪声，武装人员就在附近。”库里曼说，他们收到提醒，社区已被袭击者渗透，武装人员闯入了居民家中。在这里，有人在家中的安全屋里躲了26个小时才幸免于难，也有人全家11口人失踪，怀疑被劫为人质，因为他们的手机定位在加沙。

不安全感在城市里蔓延。虽然哈马斯本次发射的火箭弹损坏了特拉维夫的几栋建筑，没有带来人员伤亡，但战争开始后的前三天，特拉维夫的街道上依然空无一人，公司和学校都改为了线上办公、授课。芒乐只出过一次门，到离家两公里的大超市里采买物资。许多沿街商铺已经关门，连平时最拥挤的那家咖啡馆外都堆满了还没整理的空椅子。芒乐从没见过这样的特拉维夫，“这里原本有来自世界各地的游客，来享受海滩和阳光。如今在街上遇到行人，大家面面相觑，带着一点怀疑和防备”。庆幸的是，物资供应并没有受到影响，芒乐一口气买回了一周的食物。

也有许多人开始逃离以色列。进入战争状态后的两三天里，大量航班被取消，还能正常起飞的航班价格已经上涨到了几万元一张票。张月是中国公司派驻以色列的员工，她搭乘的是10月11日从以色列飞往迪拜转机的航班。那天的客流量是平时的好几倍，光是办理登机牌和托运行李，就花了3个小时。张月告诉本刊，机场的安检变得极其严格，所有带上飞机的箱包都要挨个打开，她的笔记本电脑被要求开机确认、记事本被从头到尾翻一遍。

飞机起飞的那一刻，机舱里沉闷的气氛终于打破，响起了人们的欢呼声，“这几天大家的内心非常煎熬，虽然身体没有受到伤害，但每个人都游离在危险当中，不知道哪天就会死掉——以前这个概率可能非常低，但那几天，所有人都在跟概率赛跑。”在飞机上，张月的心终于放松了一点，沉沉睡去。

芒乐从没见过这样的特拉维夫，“这里原本有来自世界各地的游客，来享受海滩和阳光。如今在街上遇到行人，大家面面相觑，带着一点怀疑和防备”。

加沙重创

哈马斯突袭之后，以色列很快做出了反应。10月7日，以色列总理本雅明·内塔尼亚胡（Benjamin Netanyahu）在一份简短的电视声明中称：“以色列国防军将动用其全部力量摧毁哈马斯的能力，我们将打击到底，并用武力为这一‘黑暗日子’报仇。”

哈马斯统治下的加沙地带遭到了以色列的猛烈反攻，以色列的空中轰炸毁掉了加沙城的许多房屋建筑。30岁的阿伊莎·沙克法（Aisha Shaqfa）是巴勒斯坦人，与家人一起居住在加沙南部的拉法市。她告诉本刊，轰炸是从7日晚上开始的，“现在有一种称为‘火带’的新方式，可



10月7日，加沙城医院的太平间里，家属正在哀悼去世的亲人。以色列对加沙地带发起猛烈反攻，加沙的医院系统已经濒临崩溃，部分医院的太平间已经无法容纳尸体，不得不用冰淇淋车暂时安置

以同时轰炸同一社区的几栋房屋，仅一次空袭，就摧毁了整个街区”。阿伊莎的姐姐所居住的工业中心遭到了轰炸，房子被毁，他们不得不来到阿伊莎家中避难。一家人到来时，浑身落满了黑色的灰尘，姐姐的儿子还受了伤，情绪十分低落，因为他们目睹了自己的邻居在街上被爆炸“撕成碎片的血腥场面”。

在加沙，人们没有防空洞、安全屋和“铁穹”系统，唯一能接收预警的方式，是认真听街上邻居的大声呼喊。

另一位生活在加沙城的记者萨娜·卡玛勒(Sanaa Kamal)告诉本刊，10月7日开始的三天里，“我们一直在承受以色列的持续轰炸，几百次轰炸。第一天轰炸时我出去做报道，当我回到自己的街区时，十分震惊，我们的街区几乎完全被毁掉了！那是一个很漂亮的街区，有国际组织、国际机构的办公室，还住了很多上班族、记者和工程师。这里没有武装分子，为什么要炸我们这里？”卡玛勒外出报道时，都戴上头盔、穿着印有“PRESS”(记者)的背心，但这无法保障她的安全，“从2008年(以色列和哈马斯的）加沙战争开始，每一场我都参与报道，每一次都比前一次更猛烈，死的都是巴勒斯坦的平民，不是武装人员”。

如今，阿伊莎和父母、弟弟平日居住的房子已经挤进了16个亲人——这栋房子处在加沙南部，这是大家庭里唯一还算安全的去处。“说实话，2008年以来，我和我的家人目睹了6场战争。我们已经习惯了轰炸声，离得稍微远一点我们也可以入睡。但这次，房子一直在摇晃，我们都陷入了恐惧。”交谈中，阿伊莎带着哭腔，多次哽咽。

即使有一个容身之所，人们的正常生活也已经被打破。本刊记者和阿伊莎的采访是在几天里断断续续进行的，因为阿伊莎的手机经常没电。加沙地带约三分之二的电力依赖以色列供应，而在10月7日，以色列能源部长宣布，已签署命令要求以色列电力公司切断对加沙地带的电力供应。“你要知道，平时我们一天能通电8小时，战争开始后的前三天，幸运的人一天能用上4个小时电；从11日开始，加沙地带的主要电站全面停运。”幸好，阿伊莎的家里有另一个太阳能发电装

置，让他们能给手机充电，但冰箱已经无法运作，里面的食物完全腐坏了。

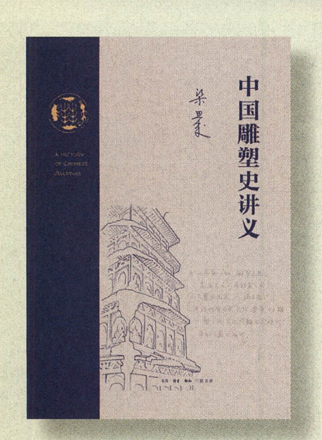
战争第一天，当地的通信公司就被炸毁了，互联网信号变得时有时无，阿伊莎只能抢在每天有信号时上网看新闻、联系国外亲友，分享加沙的战况。

目前即将崩溃的地方是加沙地区的医院。加沙城最大的医疗中心希法医院的医生加桑·阿布·西塔在半岛电视台的采访中提到，医院已经人满为患，大量烧伤患者难以得到及时的救助，而医院只能依靠发电机来维持部分设备运转。“物资耗尽，但工作人员也已经筋疲力尽，他们中的很多人的家人被杀，自己也正在试图保护家人的安全。除非能有援助，否则医院将会发生一场公共卫生灾难。”加沙地区一位卫生部官员称，医院太平间已满，以至于需要用冰激凌车来存放尸体。

整个加沙地区还有一半人口面临着转移的压力。10月13日，以色列军方发表声明，要求加沙北部约110万居民在24小时内全面撤离到南部，因为他们即将发动“重大军事行动”——这被认为是强烈的地面进攻即将到来的信号。看不见尽头的车辆队伍从北向南行驶，车辆的顶部堆满了床上用品和床垫，路上还有背着行李寻找搭车的行人。13日下午，来阿伊莎家里避难的哥哥和侄子在门口坐着，看到许多大卡车载着来自加沙北部的难民。“我哥哥描述了那个场面，他们向车上的人招手，但车上挤满了人，他们就像动物和物品一样被装在车上。”

和许多人相比，生活在加沙南部的阿伊莎认为自己的生活相对幸运，虽然有许多亲人的房屋被炸毁，但“到现在我还没有失去任何一个家人，只有一个外甥受伤”。如果不是战争的爆发，阿伊莎还有更多关于职业的规划。她一直在做英语培训教师的工作，今年9月底，她和另外50人参加了联合国近东救济工程处（UNRWA，专门为巴勒斯坦难民设置的机构）的职位招聘考试，阿伊莎的笔试成绩靠前，一直在等待面试邀请。但现在，获得一份理想工作显得如此奢侈，“真主保佑，如果未来几天我能性命无虞，最终活了下来，那我希望能继续自己的职业追求”。

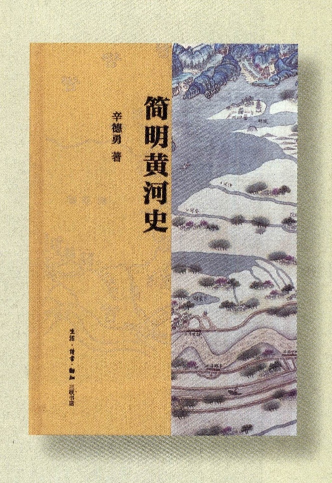
10月14日上午，阿伊莎告诉本刊记者，她必须关闭网络了。“你可以给我留言，但我不一定能再回复，因为手机只有3%的电了，而充电宝也只有15%的电量。”



中国雕塑史讲义

梁思成 编著 定价：96.00元

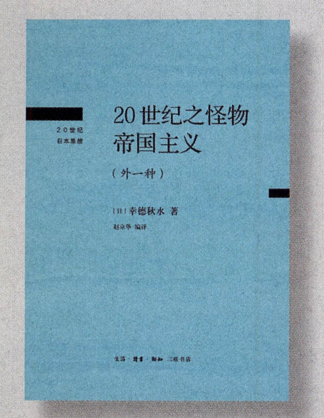
感慨于“此最古而最重要之艺术”为历代国人所忽略，梁思成于20世纪30年代在东北大学开始讲授中国雕塑史课程。从上古至元、明、清，提纲挈领，篇幅不长，但意义深远，体现了梁思成对中国传统艺术精神之整全与贯通的思考。书中特附梁思成先生讲义的全部手稿影印，并特邀艺术史学者郑岩撰写万余字长篇导言。



简明黄河史

辛德勇 著 定价：69.00元

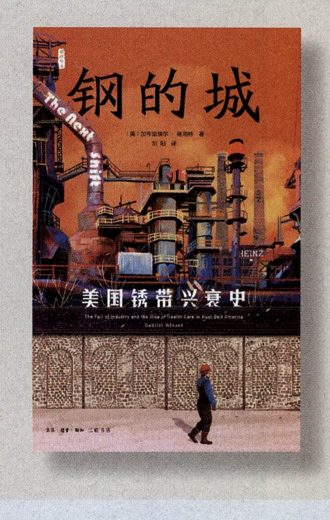
一部普及性著作，系统地叙述了中国古代认识、开发和利用黄河的历史过程、黄河河道的变迁、黄河流域水土流失的演变历史以及黄河对中国古代经济、文化、政治和军事活动的影响，以展现人类与黄河之间的深刻互动。



20世纪之怪物帝国主义（外一种）

[日] 幸德秋水 著 赵京华 译 定价：65.00元

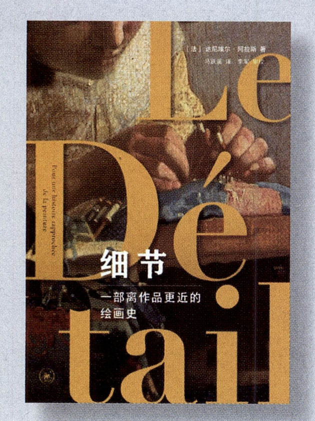
以批判民族帝国主义“爱国心”为经，以批判军国主义国家策略为纬，针对弥漫于世界各地的大帝国迷思痛下针砭。新译本的推出，不仅对了解日本20世纪思想史的发展具有重要意义，而且也有助于中国读者认识反帝反战和社会主义思想在东亚的传播过程。



钢的城：美国锈带兴衰史

[美] 加布里埃尔·维南特 著 刘阳 译 定价：78.00元

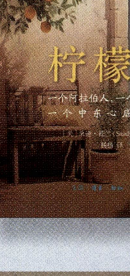
作者带领我们深入美国“锈带城市”中心，细致呈现20世纪匹兹堡经济转型的阵痛，揭示当地钢铁业的衰落和照护经济的兴起对工人阶级的生存境遇与生活方式所产生的颠覆性影响，并进一步分析这种影响如何放大了工人群体内部的性别与种族分化，而这种分化又以潜在的方式影响并重构着美国经济与政治的未来。



细节：一部离作品更近的绘画史

[法] 达尼埃尔·阿拉斯 著 马跃溪 译 定价：268.00元

从达·芬奇到马奈，从凡·艾克到维米尔，从中世纪教堂到布面油画……著名艺术史家阿拉斯从画面细节“破译”大师作品，展开充满想象力的探索之旅。这是一部从“近处”着眼的西方绘画史，那些于近观处闪闪发光的细节也会给读者带来顿悟般的“惊奇之感”。



柠檬树：一个阿拉伯人，一个犹太人和一个中东心底的故事

[美] 桑迪·托兰 著 杨扬 译 定价：59.00元

1967年“六日战争”以后，巴希尔回到了自己出生时的石头房子，由此开启了两位主人公——巴勒斯坦难民巴希尔和犹太人达莉娅——之间的对话，也开启了他们之间艰难的友谊，这段友谊跨越宗教分歧，持续了四十年的时间。





1

打破绝望的“平静”：加沙重燃战火

记者 · 余物非　编辑 · 徐菁菁

当地时间10月7日清晨，控制加沙地带（Gaza Strip）的巴勒斯坦伊斯兰抵抗运动“哈马斯”（Hamas）越过以军南部防线发动突然袭击，打死千余人并劫持上百名人质。这是哈马斯自1987年成立以来对以色列发动的最大规模单次攻势。

袭击发生前，加沙处于这样一种情境里：没有稳定有效的治理；没有和解；没有能挑战哈马斯的力量；也没有建立统一的巴勒斯坦政府的前景。而地区及世界主要力量的战略改变，也不再将巴以问题视为最紧要议题。在过去的十年里，这个曾经的中东火药桶，似处于一种绝望的“平静”中。





2



3

以色列的“9·11”

2023年9月22日的联合国大会一般性辩论上，以色列总理本雅明·内塔尼亚胡（Benjamin Netanyahu）在谈论中东和平新愿景时显得颇为自信。在美国的调解下，以色列在过去三年已经分别与阿联酋、巴林、摩洛哥和苏丹四个阿拉伯国家签署了关系正常化的“亚伯拉罕协议”（Abraham Accords）。他告诉大会，以色列和沙特阿拉伯之间的和平将创造一个新的中东，随即举起了两张不被联合国认可的中东地图。

地图中，巴勒斯坦无处可寻，而深蓝色的以色列囊括了被占领的巴勒斯坦领土——约旦河西岸和加沙地带。内塔尼亚胡说，阿以和平将近半个世纪都无法实现是因为人们存在一个错误的普遍想法，即除非以色列“首先与巴勒斯坦人缔结和平协议，否则

1. 10月14日，以色列士兵在加沙地带北面的巴以边境地带站岗

2. 10月7日，哈马斯宣称其武装力量向以色列境内发射约5000枚火箭弹

3. 10月11日，一名加沙地带的巴勒斯坦居民在被以色列空军炸毁的建筑前

任何其他阿拉伯国家都不会与以色列实现关系正常化”。“你看，巴勒斯坦人只占阿拉伯世界的2%，”他说，“我们不能让巴勒斯坦人对与阿拉伯国家签订的新和约拥有否决权。”

作为以色列右翼世俗保守派政党“利库德集团”（Likud）的领导人，73岁的内塔尼亚胡从1996年起三次担任总理，执政超过15年。由于在巴勒斯坦问题上的强硬立场和在他治下巴以冲突烈度的下降，他被支持者誉为“安全先生”（Mr. Security）。但这次在联合国对巴勒斯坦的公然矮化并未给他的国家带来安宁。

半个多月后，风云突变。10月7日正值犹太教传统节日“西赫托拉节”（Simchat Torah），在希伯来语中意为“沉浸在律法中的喜悦”。当地时间上午6点半，实际控制加沙地带的哈马斯宣布展开代号为“阿克萨洪水行动”（Operation Al-Aqsa Flood）的军事突袭。伴随着超过3000枚从加沙向以色列境内发射的火箭弹，以哈马斯为首的2000多名武装分子涌向加沙周围的隔离墙，一部分乘着皮卡、摩托车、推土机、快艇和降落伞，突破了以军南部防线。

当天，哈马斯深入以色列境内24公里，突袭了20余个市镇和一个有约3500人参与的音乐狂欢节。哈马斯武装分子对着惊慌失措的人群进行扫射，当场造成来自20多个国家的超过数百人死亡或失踪，包括妇女、儿童、老人和残疾人在内的超过150人被劫持为人质带回加沙地带。这一天也被认为是自纳粹大屠杀（the Holocaust）结束以来犹太平民死亡最惨重的一天。

哈马斯的恐怖袭击出乎所有人的意料，堪称以色列版的“9·11”和“珍珠港事件”。自1994年开始，以色列开始建造第一段加沙隔离墙来维护国土安全。到哈马斯完全控制加沙地带的2007年，围绕这片狭长区域的封锁墙已被多次升级和加固，每隔两公里就设有瞭望塔和遥控机枪。从2011年开始，以色列装备了全天候的“铁穹”（Iron Dome）导弹拦截系统，哈马斯火箭弹造成以境内人员伤亡的数量大幅下降。很多以色列居民们已经习惯了小规模的袭扰和智能手机上的火箭弹提示，也并不认为巴勒斯坦现存的武装力量依然有能力突破以色列的严防死守。被突袭的音乐节举办地距离封锁加沙的铁丝网、水泥墙和岗哨不到10公里，反映出绝大多数以色列人对加沙地带的潜在危险并无预期。

在绝对实力带来的安全感的麻痹下，今年1月开始，内塔尼亚胡政府强推的“司法改革”（Judicial Reform）震动了国内社会的许多阶层，也削弱着以色列的军事和国家机器。“司法改革”的目标是使司法机构不得对内阁总理和部长的决定进行审查、司法机构人事任免权将更多归国家行政和立法机构、禁止检察机关对现任总理提起刑事诉讼等。如果“司法改革”通过将大大削弱司法机构和权力制衡。

由于担心民主制度的倒退，今年以来，以色列民众不断发起大规模抗议活动，政府官员和军人也加入其中。以色列国防军（Israel Defense Forces）精英预备役飞行员和空军成员参与了游行，威胁过罢工。以色列国内安全局“辛贝特”（Shinbet）和对外的情报特务机构“摩萨德”（Mossad）的几十位前高级官员也发表过公开信支持上街的民众，认为现任内阁正将国家推向内战边缘，而内塔尼亚胡及其极右翼盟友则抨击辛贝特和摩萨德已经被同情巴勒斯坦人的左翼势力渗透。

7月24日，经过删改的首个司法改革法案伴随着抗议声在以色列议会获得通过。根据以色列当地媒体发布的消息，内塔尼亚胡收到了至少四封来自军事情报人员的信函，警告司法改革对政府军队内外和社会的冲击可能造成严重的安全后果。据《纽约时报》报道，本月初，以色列国防部前总干事丹·哈雷尔（Dan Harel）在特拉维夫（Tel Aviv）的一次民主集会上表示“我从未见过我们的国家安全处于如此糟糕的状态”，而且“以色列国防军战备状态和行动能力已经下降”。

媒体也援引不愿透露姓名的埃及情报官员称，就在突袭前，经常充当以色列和哈马斯之间调解人的埃及曾警告以色列情报部门加沙地带正在策划“大事”，但以色列官员却执意将防范重点放在约旦河西岸。以方否认了埃及的说法，也不愿在战争初期进行过多内部追责。不过一向以快速、准确、高效著称的以色列情报系统突然失灵，表



7 月 11 日，在以色列特拉维夫本 · 古里安国际机场的反司法改革示威活动中，一名犹太青年站在警察身后

明以方的戒备状态远非最佳。

遇袭后，以色列展开了对加沙的空袭反击，国内政坛和社会也在一夜间变得空前团结。反对派号召暂停以往每周举行的反司法改革的民主游行，号召预备役响应参军，内塔尼亚胡也将反对党领袖纳入了战时内阁。超过 30 万以军完成集结并陆续开入加沙地带的市镇，地面行动已经全面展开。

四位中东和阿以关系分析人士告诉本刊，尽管内塔尼亚胡称“这是一场漫长而艰难的战争”，但军事实力绝对占优的以色列击败哈马斯只是时间问题。巴勒斯坦人势必又一次成为冲突的牺牲品。

在 65 岁的旅英以色列政治学者亚荣 · 布列格曼（Ahron Bregman）看来，哈马斯的突袭让一个熟悉的旧中东重回人们视野。一时间，因司法改革与以色列关系降温、试图从中东脱身的美国又将航母停在了东地中海。沙特阿拉伯也暂停了与以色列的谈判，重提以色列对巴勒斯坦的占领与封锁违反国际法。以色列更是 50 年来首次进入“全面战争状态”。

40 多年前，布列格曼作为军官参与过两场在黎巴嫩境内清剿巴勒斯坦武装势力的战争，也对加沙进行过占领。“我们现在目睹的只是以色列和巴勒斯坦之间的又一轮战争，尽管与前几轮相比更加残酷。”布列格曼通过邮件告诉本刊。在他看来，“以色列的入侵不会带来太大改变”，哈马斯也难以被从根本上铲除。

“对许多巴勒斯坦人来说，哈马斯不只是一个实体，而已成为一个观念。”布列格曼说。

高压下的围城

10 月 7 日早上，34 岁的巴勒斯坦籍自由制片人易卜拉欣 · 伊斯比塔（Ibrahem Isbitah）送孩子们去学校，出门不到 20 分钟就听见了火箭弹发射的声音。在他印象中，发射声从未如此密集。当天下午，F-16 战斗机和无人机开始在加沙上空盘旋，以军的空袭如期而至。

当地时间10月11日上午，战争爆发的第四天，



左图：1967 年的阿以“六日战争”后，以军控制着加沙地带，直到 2005 年撤出加沙的全部犹太人定居点

右图：2020 年 9 月 15 日，阿联酋外长在美国前总统特朗普的注视下签署阿联酋同以色列关系正常化的备忘录

我拨通了伊斯比塔的电话。他告诉本刊，10 分钟前，一枚空袭炸弹在离他不远处造成了两三个普通家庭的伤亡。一天前，为了安全起见，他把孩子们送到联合国援建的学校避难，但学校和国际组织办事处在以色列的大规模空袭中也没能幸免——如今，已有至少 12 位在加沙为联合国工作的老师、医护人员等死于空袭。就在我们通话的清晨，他到加沙地带最繁华的社区里马尔（Rimal）拍摄素材。那里聚集着国际组织办事处和外国媒体。塔楼、高档店铺和餐馆已被炸毁，街景已然面目全非。

夜里，在伊斯比塔家中，他和他哥哥把孩子们分别安排在不同的房间入睡。他解释说，这种做法在加沙地带已经非常普遍。“我想，如果我们遭遇空袭，至少孩子们不会全部丧生。”他告诉本刊，“现在（以军）哪里都炸。我觉得加沙至少需要 10 ～ 15 年的重建来恢复到 10 月 7 日星期六之前的状况。”

1967 年，也就是第三次中东战争后，巴勒斯坦人就失去了对加沙的控制权，直到 2005 年，时任以色列总理阿里埃勒·沙龙（Ariel Sharon）实施“单边行动计划”，主动拆除加沙地带的犹太人定居点，将以色列人全部撤出，结束了对加沙地带 38 年的占领。外界普遍认为，沙龙的决策是出于人口统计学的考虑。2005 年，加沙地区 51% 为犹太人，49% 为阿拉伯人。由于阿拉伯人人口增速很快，如果以色列不放弃部分占领的阿拉伯土地，以色列将无法既成为犹太国家，又成为民主国家。

以色列撤出后，加沙很快成为巴勒斯坦内部各派别争夺的重点。在巴勒斯坦内部，哈马斯和巴勒斯坦民族解放运动（Fatah，简称“法塔赫”）是两支最主要的力量。法塔赫建立于 1959 年，20 世纪 80 年代后在巴勒斯坦问题上的立场逐渐趋于温和、务实，主张承认以色列的存在，并在“以土地换和平”的原则基础上和平解决阿以冲突。

哈马斯则完全不同。1987 年，一辆以色列卡车在加沙地带撞死了四名巴勒斯坦人，引发了第一次巴勒斯坦大起义。哈马斯就是在这一对抗背景下诞生的。建立的第二年，哈马斯发布组织纲领，



呼吁摧毁以色列并在囊括以色列和巴勒斯坦的地区建立一个伊斯兰社会。在1993年的巴以和谈进程中，哈马斯制造了第一起自杀式人体炸弹袭击。此后，它的目标不仅针对以色列的军事目标，也针对平民目标，陆续被美国、欧盟、英国、加拿大、澳大利亚、日本、埃及等国家和国际组织定性为恐怖组织。

在2006年，伴随着巴勒斯坦人对多年巴以和谈的失望，哈马斯在巴勒斯坦立法委员会选举中击败法塔赫，赢得选举胜利。但双方对于权力的分配无法达成一致，最终在2007年爆发内战，最终哈马斯武力夺取了加沙控制权，法塔赫在约旦河西岸组建过渡政府。

根据北约秘书长办公室政策规划部门的负责人、外交政策和安全事务专家贝内德塔·博蒂（Benedetta Berti）的分析，掌控加沙后，哈马斯逐渐建立一套和约旦河西岸相似的政府结构，创建了一个由大约4万名员工组成的公共部门，把自己镶嵌进了加沙的社会结构中。与此同时，以色列并没有尝试在加沙消灭哈马斯。亚荣·布列格曼指出，以色列利用“经典的分而治之的策略”，维系着约巴内部约旦河西岸和加沙地带的相互制衡和消耗，“从而阻止他们实现建立巴勒斯坦国的最终目标”。

对于加沙人来说，生活在以色列的政治和军事高压下已经成为常态。2022年，一位联合国人权专家警告称，加沙地带常被描述为“露天监狱”，因为以色列控制着那里200万巴勒斯坦人的电力、水、医疗设施等，致使即使当地缺水缺电、失业率超过四成、贫困率超过八成。由于加沙地带的出入境口岸均在以色列的严密监控和管理之下，人们也无法自由前往同属巴勒斯坦的约旦河西岸地区或外界。

这种控制并没有松动的迹象。今年伊始，内塔尼亚胡领导下的右翼-极右翼联合政府对巴勒斯坦的态度和手段更加强硬。在约旦河西岸，以色列政府不断批准不被联合国承认的犹太人定居点的扩张。犹太定居者和以色列极端分子也在警察的保护下数次冲闯位于耶路撒冷古城的伊斯兰教圣地阿克萨清真寺（Al-Aqsa Mosque），而这一

行为也获得了以国家安全部部长本 - 吉维尔的背书。截至今年 10 月，已有超过 240 名巴勒斯坦人被以色列军队杀害，是有该项记录以来死亡人数最多的一年。

贝内德塔 · 博蒂在分析文章中指出，对于加沙的封锁事实上加强了哈马斯的控制：加沙的普通市民在限制和需要援助的情况下变得更加依赖哈马斯与其政府和其福利体系。在埃及和加沙之间有超过 1000 条运作中的地下隧道，哈马斯通过监管隧道的建设和运营、监督货物的过境以及收取税收而获利，为哈马斯的军事机构提供了额外的资金和装备，也增强了其对加沙经济的控制。在加沙，哈马斯是没有竞争的统治者。

事实上，由于以色列的强势，哈马斯和法塔赫"分而治之"的 16 年里，法塔赫的声誉进一步下滑。在约旦河西岸，不少当地民众认为法塔赫领导的巴勒斯坦民族权力机构已经沦为以色列的附庸。巴勒斯坦政策和调研中心负责人哈利勒 · 西卡奇（Khalil Shikaki）曾在今年年初告诉《纽约客》杂志，在西岸愈演愈烈的犹太人定居点问题上，巴勒斯坦警察几乎从未及时保护巴勒斯坦人的安危，他们的职责似乎仅限于保护以色列平民和定居者免受巴勒斯坦人的袭击。他抱怨道："阿巴斯（注：马哈茂德 · 阿巴斯（Mahmoud Abbas），法塔赫领导人）告诉国际社会援助巴勒斯坦平民，但他本人却无法派遣巴勒斯坦警察这样做。"

巴勒斯坦政策和调研中心（Palestinian Center for Policy and Survey Research）在 2023 年 9 月发布的一份民调，结果显示：有 40% 的巴勒斯坦人认为最困扰他们的是以色列的占领，为所有事项之最；有 53% 的巴勒斯坦人认为打破巴以僵局最有效的方式是武装对抗，较去年上升了 12 个百分点，与加入更多的国际组织并列排在首位。

被遗忘的巴勒斯坦

加沙处于这样一种情境里：没有稳定有效的治理；没有和解；没有能挑战哈马斯的力量；也没有建立统一的巴勒斯坦政府的前景。在过去的十年里，这个曾经的中东火药桶，似处于一种绝望的"平静"中。

2013 年，哈马斯曾经遭遇一次"治理危机"。这一年，在 2011 年阿拉伯之春中上台的埃及穆尔西政府被推翻。新上任的埃及总统塞西将军（Abdel Fattah El-Sisi）认为哈马斯和穆尔西（Mohamed Morsi）代表的穆斯林兄弟会关系过密，收紧了埃及和加沙之间物品和人员流动的政策。与此同时，埃及还通过一场持续的军事行动，破坏加沙与埃及之间的地下隧道经济。这些政策使哈马斯越来越难以满足其财政需求，向加沙人口提供急需的货物和服务。次年，哈马斯对埃及发动恐怖袭击，造成了 33 名埃及士兵死亡。事件发生后，埃及加固了边境墙，墙上每隔 100 米设一个观察哨。

这场哈马斯和埃及的冲突是一个缩影。"从北非的利比亚，到黎凡特地区的叙利亚，再南下也门……这十多年，区域内的武装冲突和不稳定因子激增，这些硬冲突都比巴勒斯坦问题——一个长期存在但暴力程度并不严重的问题——更加引人注目。"纳比尔 · 法赫米说。

巴以问题曾是阿拉伯国家的首要关切。几次中东战争的打响，都有阿拉伯大国直接下场。但泛阿拉伯民族主义逐渐走了下坡。"阿拉伯之春"后，中东北非动荡不堪，以沙特阿拉伯为首的阿拉伯国家自顾不暇，内政外交由打代理人战争转向维护地区稳定、促进经济发展的实用主义。

标志性的事件发生在 2020 年 9 月。在时任美国总统特朗普的斡旋下，以色列和阿联酋、巴林签署协议，实现了关系的全面正常化。该协议被命名为"亚伯拉罕协议"，以纪念犹太教、基督教和伊斯兰教共同认可的先祖亚伯拉罕。它的签署标志着以色列与阿拉伯世界之间的关系发生了重大变化，意味着阿拉伯国家和以色列的建交，不再以巴勒斯坦按照 1967 年的边界独立建国为先决条件。

生活在加沙的巴勒斯坦籍自由制片人易卜拉欣 · 伊斯比塔在电话里告诉本刊："这么多年，我本以为国际社会能够为我们的权利奔走呼号。但我错了。"

过去一年，巴勒斯坦人尤其感到他们可能被整个阿拉伯世界遗忘。今年 9 月 20 日，沙特王储萨勒曼接受了美国福克斯新闻台（Fox News）的

电视专访。当谈到沙特和以色列关系的正常化时，他洋溢着乐观，协议似乎已经是沙、以、美三方的囊中之物。“每一天，我们都离得更近，”萨勒曼说，“这将是冷战结束以来最伟大的协议。”

12年前，沙特政府也受到“阿拉伯之春”的冲击。沙特王室拿出了超过1400亿美元安抚人心，稳定国内政治。此后，沙特先后卷入也门和叙利亚的代理人战争。据华盛顿智库“中东研究所”（Middle East Institute）统计，从2015年至2019年间，沙特总共在军火上花费超过3400亿美元，相当于一天在战场上花掉2亿多美元。巨额开支让石油熊市下的国家财政不堪重负。2016年，上台不久的穆罕默德·本·萨勒曼王储提出了包括私有化、多样化经济结构、发展投资和旅游业的“2030愿景”计划。

萨勒曼王储明白，创收所必需的是稳定的区域环境。年初，在中国斡旋下，沙特与伊朗恢复了中断七年的外交关系。同期，沙特也在通过美国与以色列进行关系正常化谈判，而自以色列1948年建国以来，沙特还未正式承认以色列的存在。根据已有的媒体报道和智库报告，沙特方面希望通过和以色列的建交，达成重要的利益诉求：美国协助沙特实施民用核计划，出售先进武器，并给予沙特王室安全保障。

一时间，关于巴勒斯坦人权利的讨论在主流舆论场完全缺席，巴勒斯坦问题也被三方视为努力平衡的让步，而非问题的核心。

对于哈马斯来说，危机感尤为深重。在和以色列、美国谈判的过程中，沙特方面已经与法塔赫领导的巴勒斯坦民族权力机构进行接触。今年9月，英国广播公司（BBC）获悉，巴勒斯坦民族权力机构代表向沙特提出达成协议的条件包括数亿美元的现金资助以及对被占领约旦河西岸土地的更多控制，对加沙地带只字未提。对此，沙特外交部告诉利雅得的《阿拉伯新闻》（*Arab News*），他们有一个团队正在自己考虑“每一个可以想象到的细节”，包括“通过向以色列和其他国家进行出口来促进巴勒斯坦经济”。

不管沙特和以色列究竟会对未来的巴勒斯坦做怎样的构想，可以想见的是，一旦沙特和以色列实现关系全面正常化，那么武力解决巴以问题，让以色列消失于中东的哈马斯方针，将很难找到阿拉伯国家买单。一个美国调解的沙以和平协议达成后，哈马斯也绝对不会是被青睐的和平建国谈判对象，其在巴勒斯坦未来的政治安排中前途未卜。

哈马斯近年来的窘境在其对外关系中可见一斑。哈马斯属于伊斯兰逊尼派组织，在2012年曾在叙利亚内战中支持反对派，力主推翻什叶派伊朗扶植的阿萨德政权。但由于阿拉伯世界的关注点愈发远离巴勒斯坦，哈马斯近年来越来越倒向伊朗。根据美国国务院2021年发布的报告，伊朗每年向包括哈马斯在内的巴勒斯坦武装力量提供约1亿美元，是哈马斯最主要的赞助人之一。10月7日的铤而走险，或许是哈马斯希望借一场血腥的冲突，让巴勒斯坦再次成为地区的关切。

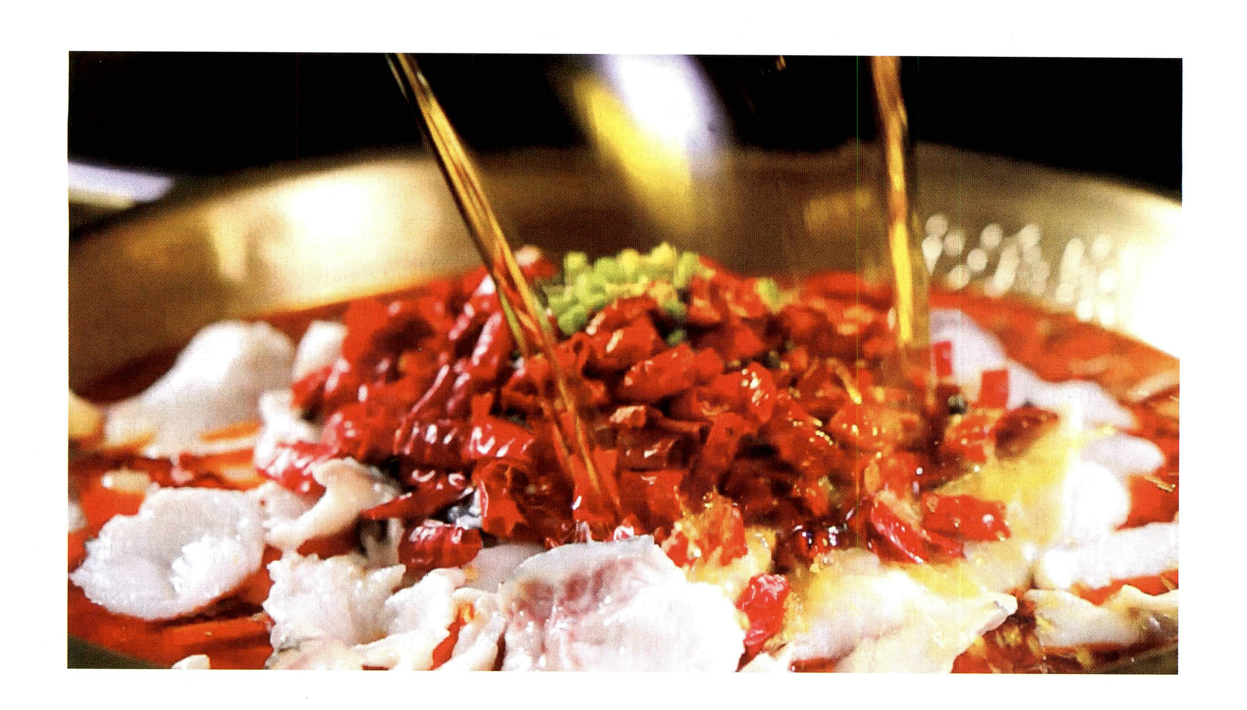
但在目前看来，并没有外部力量愿意明确参与这场加沙的“豪赌”。10月14日，沙特阿拉伯宣布暂停由美国推动的沙以关系正常化谈判，但除了呼吁巴以双方保持克制，立即停火并保护平民外，并未采取更多行动。哈马斯领导人伊斯梅尔·哈尼耶（Ismaïl Haniyeh）在10月7日感谢伊朗对巴勒斯坦抵抗运动的支持。随后伊朗驻联合国代表处发出声明，称伊朗没有参与到本轮巴以冲突中，相关军事行动是由巴勒斯坦人民独立完成的。同一天，伊朗外交部发言人说，这些针对伊朗的指控是出于“政治目的”，是西方国家为支持以色列寻找的借口。美国政府也表示目前没有证据表明伊朗直接参与了此次袭击。

唯一可以肯定的是，巴勒斯坦人将再次承担惨重的代价。截至10月15日，巴以战火的不断升级和扩散已经导致超过3万人伤亡，加沙地带有近100万人流离失所——相当于加沙地带人口的一半，而整个加沙地带仍然处在被以色列断电、断水、断粮的全面封锁之下。一场以军进入加沙的地面战争迫在眉睫。

在10月11日的那通电话中，伊斯比塔两次将手机举到空中，让7200公里外的我听了听以军的空袭。在他眼前，又一缕浓烟从一座民用建筑升起。“现在我在跟你说话，但我不知道一小时后我是否还活着，是否还拥有这个房子，是否还能再次见到我的孩子和家人。”

有一种味道叫做天府菜油

文 · 暮冬



每隔一段时间，来到商超卖场，直奔食用油销售区域，买上一桶小瓶装的“天府菜油”品牌（商标）授权产品，这是家住成都青羊区市民周良的生活习惯。对这个老资格的美食品鉴人来说，自己采买的不仅是烹调川菜食材的一瓶调味品，也是承载了四川人情怀的童年记忆和家乡味道。

岁月如白驹过隙，伴随着村口油坊的撞击声逐渐远去的，还有越来越远离的故乡。但时光并没有带走油坊中氤氲出的浓香菜油味道。相反，经历了岁月的洗礼与沉淀，菜油的味道变得越发醇香，越发浓厚。

为了保留这种记忆中的香味，四川人把吃菜油变成了一种生活，发展成一个产业，“天府菜油”正是承袭和发扬了地域特点和风味特点的省级菜油区域公共品牌，并通过“公共品牌＋企业自有品牌”的方式，推动了更多四川高端菜油产品走向市场。有了高品质菜油打底，四川的味道更加鲜明、立体与丰满。

风味的底气，源于这片土地

“天府菜油”敢于说自己是高端食用油品牌的底气，源于铁打的实力。

数据是最客观的答案。去年，四川的油菜种植面积达到 2079.8 万亩、油菜籽总产量 350 万吨，连续 6 年双双位居全国第一。同期，四川消费了 110 万吨菜油，稳居全国首位。

四川具备发展菜油产业的比较优势，而四川菜油优异的原料品质，是“天府菜油”品牌持续发展、走向高端的肥沃土壤。

四川省粮油质量监测中心负责人介绍，得益于冬季基本无霜的气候，四川的油菜生长期长达 7 个月，远高于其他油菜产区。由于生长期较长，四川油菜籽中的主要能量物质，例如油脂、蛋白质、硫苷累积丰富，决定菜油香味的硫苷降解物和蛋白质降解物更是全球领先，营养成分中的关键指标在同类产区对比中占据优势。这些领先，为“天

府菜油”品牌（商标）授权产品提供了更为优越的先决条件。

有了好原料，还要用心烹。“天府菜油”品牌（商标）授权使用产品最大的特点，就是继承了四川菜油“小榨浓香”的地域特征。所谓“小榨”，就是使用传统物理压榨工艺。首先将菜籽经过炭火高温均匀翻炒，使其受热均匀，然后通过物理挤压，压榨出来的每一滴菜籽油香味醇厚、黏稠度更高，其独特的风味备受消费者青睐。

独特的菜籽油风味，形塑了独特的川菜文化。四川美食家行业协会负责人提到，“小榨浓香”的四川菜籽油，不仅适宜煎、炒、烹、炸与凉拌等各类烹饪方式，还能尽可能地保留与提升食材的口感、香味。因此，“做川菜必须用菜油”是美食界的共识，菜油也被誉为“川菜之魂”。

这种独特的风味，在时代与工艺的变迁中被完整地传承下来。走进“天府菜油”品牌（商标）首批授权使用企业——位于成都青白江区的成都红旗油脂有限公司，这家1912年成立，在四川乃至全国历史最悠久的菜油加工企业，散发着浓郁的香味。

成都红旗油脂总工程师沈序清说，过去上百年，公司从一家人工压榨的小油坊发展到现在年销售额10亿元的大型企业，其间经历了无数变迁。但不变的，是“天府菜油”品牌（商标）使用授权产品“小榨浓香”的风味特点。而这个特点，也是企业近年来在市场上不断拓展销售渠道、提高市场占有率的重要因素。

在四川，保留这种传统工艺的企业，还有很多。例如，“天府菜油”品牌（商标）首批授权使用企业——成都市新兴粮油有限公司、成都市鑫禄福粮油有限公司、四川德阳市年丰食品有限公司等，至今还保留着古法炒制车间。

所谓古法炒制，是传统四川菜油压榨的基础工艺——将油菜籽在140℃的高温下，由人工翻炒，油菜籽受热均匀，以便后续压榨。

以现有技术手段，机械炒制已经能够做到。那么，为何偏要“返璞归真”？不少企业负责人提到，机械炒制的过程比较短，如果操作不当，容易出现炒制过火或炒制不匀，影响后续的风味与口感。而市场调查显示，消费者对于古法压榨的菜油有着天然的偏爱。因此，本着市场需求为导向的原则，哪怕是全程自动化的生产线在同行中广泛采用，企业仍然选择坚守传统。

有了好的原料，又有好的加工工艺，四川的菜油在品质、风味领域自然独树一帜。就这样，“天府菜油”品牌（商标）使用授权产品凭借铁打的实力，稳扎稳打迈向高端市场。

拧成一股绳，跑出加速度

五年前，陈宽的川菜私房菜馆在成都金沙遗址附近开业，凭借20多年打磨出来的厨艺，他的私房菜馆总是人声鼎沸。每逢周五，陈宽都要去一趟位于成都邛崃市的成都市新兴粮油有限公司厂区，亲自挑选“天府菜油”品牌（商标）授权的菜籽油。这样的习惯在2023年秋天告一段落：陈宽意识到，“天府菜油”不仅意味着市场口碑，



更代表着行业主管部门对品质的严格把控。不必事事躬亲，也能买着放心。

品质筑基品牌。为了保护传承四川菜籽油鲜明的地域、品质特点和培育壮大四川菜油产业，四川在2018年启动“天府菜油”行动，建立了涵盖省级层面多个职能部门的“天府菜油”行动联席会议机制。作为“天府菜油”联席会议成员单位之一，四川国际博览集团立足会展主业高举高打，提档升级营销推广，整合资源联名出圈，助力擦亮“天府菜油”品牌。

在这之后，四川陆续组建了“天府菜油”产业创新联盟、制定了奖补政策、出台了“天府菜油”公共品牌管理办法，全面构建了“联席会议、奖补政策、品牌管理、产品标准、统计制度”五大体系，以培育地域特色鲜明的“天府菜油”品牌。

2019年，四川成功注册“天府菜油”省级区域公用品牌，这也是全国范围内省级层面首个完成注册的菜油品牌。在“公共品牌+企业自有品牌”模式下，眼下已有15家企业的29个产品获得“天府菜油”省级区域公共品牌使用授权。

品牌催生品质。为确保“天府菜油”的品质，四川制定了包括原料、油品、副产物等产品标准和种植、储存、加工等技术规范在内的“5+4”团体标准，涵盖了从种植到加工全产业链，对“天府菜油”的风味和内在营养物质特征进行指标量化，鲜明突出川油浓香、小榨等地域特点。进而明确，只有使用四川油菜籽压榨且有关指标达到这些标准的菜油，才能申请使用“天府菜油”区域公共品牌。

自2020年底省粮食行业协会公布首批获得“天府菜油”品牌（商标）使用授权的10家企业、10个产品名单以来，四川就按照“优胜劣汰、能进能出”的方式，对“天府菜油”品牌（商标）授权使用企业和产品实施动态管理。随后，四川出台《“天府菜油”公共品牌（商标）管理暂行办法》，逐步建立“从田间到舌尖”的品质管理体系，实现“品牌提升品质，品质支撑品牌”。

质量打底，“天府菜油”品牌正在加速崛起。2023年元旦当天，“天府菜油”首次亮相成都地标建筑金融城双子塔，在新的一年展现全新形象；兔年春节前，以“天府菜油”超级IP“天天”为原型的24份微信表情包正式发布……目前，“天府



菜油”已连续3年上榜“中国粮油影响力公用品牌”，2022年荣获“中国十佳粮油影响力公用品牌”，入选“新华社民族品牌工程·中国好粮油”专项行动，赢得“菜油看四川”的美誉，“天府菜油”品牌价值超过52亿元。四川国际博览集团相关负责人表示：“仅今年以来，我们通过搭建各类线上线下平台，‘天府菜油’不断通过各种方式向全球客商展现川油魅力，大大提升了川油的品牌影响力。”

目前，在“天府菜油”这一公用品牌的带领下，全省油料综合产值距离千亿产值梦想越来越近。独特的风味打底＋公用品牌打造，引领四川菜油产业跑出了高质量发展的“加速度”。

“天府菜油”步履不停，“天府粮仓”未来可期

在成都每个社区漫步，伴随着“滋滋”的声音，菜油的香气混合菜肴散发出的香味，总能让过路的行人深呼吸后给出点评：巴适！

除了“巴适”，“天府菜油”建设行动实施五年来，四川油菜产业又有哪些变化？

在企业看来，生产线更新更全、基地更大更优、销量更多更广；在农户眼中，则是腰包更鼓、甜头更多……“天府菜油”省级区域公共品牌建设为何能交出如此优异的“成绩单”？

四川省粮食和物资储备局有关负责人认为，首先要归结于四川省级层面的高度重视与支持。自2018年起，四川将川油产业纳入全省现代农业特色产业体系予以重点打造，“天府菜油”行动纳入四川省“十四五”规划和2035年远景目标纲要，并作为重要内容列入多项省级专项规划。从此，四川各级政府部门陆续出台多项配套措施，以推动油菜产业高质量发展。

企业主体同样功不可没。在“天府菜油”省级区域公共品牌共建共享的理念下，四川组建以23家油脂企业、3家油菜种业及蜜制品、2家科研院所和3家销售终端为核心的“天府菜油”产业创新联盟，加速行业资源整合。以科技领域为例，四川省“天府菜油”行动联席会议为了打好种业“翻身仗”，建立了“天府菜油”重大品种评价体系，以油菜籽产量高、油质好、出油率高、抗病性强等指标，对油菜籽品种进行综合评价，确保新品种研发有目标、有方向。并在2021年，四川启动首届“天府菜油杯”优质油菜品种评选。

农户和市场主体的积极性也被大幅度激发。2018年以来，围绕油菜扩种和油菜籽增产，四川率先将油菜种植面积和产量纳入粮食安全党政同责考核内容，出台补贴政策，不断扩大“天府菜油”优质原料的种植面积。同时，整合项目资金加快基地建设，加快第一、二、三产业融合发展。

有了政府、市场主体和农户的共同努力，四川油菜的产业链条不断完善，建立“天府菜油”重大品种评价体系；种植基地不断扩大，完成全省布局10个10万亩原料基地县。过去五年，四川的食用植物油加工业产值较“天府菜油”建设行动实施前增长70%。

这些基地的作用不止如此。目前，围绕激发“菜、花、蜜、油、肥、饲”融合发展潜力，四川累计建成绿色油菜籽、绿色蜂蜜“双产双收”示范基地50多万亩，打造“菜、油”两用集中发展区35万亩、五彩油菜景观50万亩，建成农旅融合典型33个，“春季到四川看油菜花”成为不少游客的时尚选择。

当然，能让油菜种植基地更高产、油菜花更好看，科技的突出贡献不可忽视。锚定打好种业“翻身仗”、加速川种“振兴”，四川启动首届“天府菜油杯”优质油菜品种评选，建立“天府菜油”重大品种评价体系，构建起“从实验室到田间”的品种攻关推广新通道。同时，加快形成“天府菜油”产品特征风味物质和质量指标控制体系，用创新推动消费、用消费引路创新。

五年的时光过去，未来的路就在脚下。未来，“天府菜油”仍希望推动四川菜油产业继续前进。

以“天府菜油”建设行动为抓手，继续为振兴川油产业贡献力量，秉持“亮品牌、保安全、促发展”，履行“品牌培育、基地提升、产能优化、融合发展、科技创新”五大工程的落实，稳产量、保质量、促销量，持续用力擦亮川油“金字招牌”，让更多的消费者吃上“天府菜油”品牌（商标）使用授权产品，助力打造新时代更高水平的“天府粮仓”。

四库全书纪事之十大汇聚（3）

朱筠入馆

文 · 卜键

兴修《四库全书》，功臣和苦臣甚多，朱筠应属首功之臣：是他奏请从《永乐大典》中辑录佚书，引起乾隆帝的极大兴趣，致使原本的征书变为编书；是他提出对民间珍本“官抄其副，给还原书”的思路，为乾隆采纳，使一场极可能发生的强征变得文明了许多；是他建言“兼收图谱一门”，扩展了传统的藏书范围；是他提议为每种书撰写提要，“校其得失，撮举大旨，叙于本书首卷”，催生了《四库全书总目提要》；也是他热诚识拔和聚拢人才，将之推荐到四库馆。本连载一路写来，常会提到此公，终于可作专节记述了。书写追摹一个高贵的灵魂，总是令人愉悦的。

乾隆三十八年五月十六日，安徽学政朱筠奏报献书之事，称在各地巡考时发动生员提供线索，组织抄录，陆续上交巡抚衙门；自己数十年来收藏亦多，已将随身携带的珍稀图书十余种誊清，转巡抚衙门集中呈送；更多善本存于京寓，由门人程晋芳、史积容代管，现据记忆开列宋元集部目录40余种呈览，“伏祈皇上可否即以臣所开单付馆，令臣程晋芳等拣取校录，其可用者附入全书，缮录进呈，俾陈册幽光彰发轩露，臣所抱献，与有荣施”。京中官员献书之事，一个多月前就由刘统勋等奏请批准，朱筠属于积极响应，做法则有些着痕迹。他完全可以写信给程晋芳，或纪昀，或于敏中、王际华，似不宜直接报告皇上，再由皇上一级级交办。更觉不妥的是后面的一句：“至其录讫原本及无用者，仍发交程晋芳等领收。”呵呵，像是将皇上当成办事员了。朱筠明爽单纯，急于向皇上表达忠心（哪个臣子不如此呢），却忽略了一班近臣和四库馆总裁的感受。

当年九月下旬，朱筠还在一年一度的巡考过程中，将他降级调用的吏部咨文已自京师发出。据安徽巡抚裴宗锡的奏折，降级的缘由是“礼部参奏安徽学政朱筠将欠考三次、例应黜革之附生宋邦孚列入援纳项下”。每年统计在学诸生，例由府县学官逐级上报，学署仅负有审核之责，为何事发？又是谁捅到礼部？皆缺少具体记述。朱筠的性格，决定他会得罪一些人，也不知安徽官员抑或京中大佬是否借以发难？洪亮吉当时在幕，所作《书朱学士遗事》，另有解释：“其降调入都也，亦为门下士大兴徐瀚所误，瀚即司刊《说文》者，蓄厚资，后以饮博荡尽，先生仍录入门下，衣食之，卒不念前事云。”若此，问题还是出在学署中，是朱筠身边人在汇总制表上报时做了手脚。

朱筠并非出身豪富，热衷于购买善本，帮助朋友，提携晚进，很难有什么积蓄。安徽学政每年有4000两养廉银，本可缓解一下经济压力，可他竟邀请了十余幕友，又随时延揽门客，又要编校刊刻图书，必也捉襟见肘。而人一多故事便多，出点儿幺蛾子，也不意外。好在朱筠本人并无沾染，乾隆对他的印象甚佳，降旨：“朱筠因生员欠考捐贡一案，议降三级调用，自属应得处分。念其学问尚优，着加恩授为编修，在办理四库全书处行走。”这份谕旨是裴宗锡在安庆当面宣读的，朱筠刚刚从考场出来，跪聆之下，大约有些个“懵圈”。他的教育试点已见成效，正带着一帮志同道合者勾画蓝图，孰知竟此戛然而止。皇命如天，朱筠只能立刻交出旗牌印信等物，打道回府。对于皇上这样的安排是必须谢恩的，未看到朱筠的谢恩折，倒是其弟朱珪闻讯上奏：“在臣兄感奋自新，宜何如报称，而臣之关情惊宠，实莫可名言。”比较起来，朱筠更牵挂的是署中幕友，将最贫穷的汪中推荐给好友冯廷丞，修书曰：“汪生，通人也。其学知经传之义，而达于史学，又善为古文词。筠在江南，尚或为之所，筠去恐遂穷死。其才当为世爱惜之。”而对更多的人，怕也爱莫能助了。

解任后，朱筠本想游历东南山水名胜，找个好地方休息一段时间，哪知廷臣以皇上屡屡问

及，催促速回。而他似乎不急，在太平学署停顿约20天，路过南京、扬州等地皆盘桓数日，至春节前才回到北京。弟子黄钺、王念孙随同北上。三十九年正月十六日，朱筠到四库馆上班，受到老友的热诚欢迎，纪昀、姚鼐、程晋芳等皆为之赋诗，朱筠一一作答，其和纪昀诗中，有句“江南君行璧几碎，我璞一跌亦一斑。乃知鬼神瞰吾辈，奇福忌享佳水山”，感慨系之。

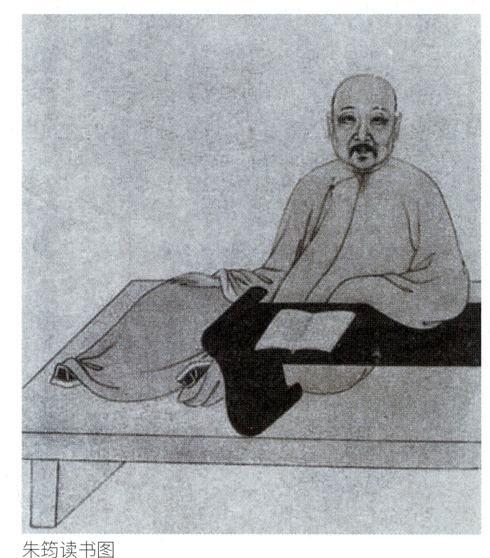
朱筠重节操，向来不事攀附，早年曾在大学士刘统勋府上处馆，成进士入翰林后则不再登门。一日相遇于途，统勋问之何故形影罕见，答以无公事不敢擅入贵人府邸，受到激赏。但这只是一个特例，不是所有的大吏都有这份胸襟。朱筠进入四库馆，以其学识、能力和对该项目的贡献，理应作为总纂、总阅人选，怎知只给了一个纂修。或因刚刚因事贬官，应徐徐安排，而在当年十一月刘统勋病逝后，便无人为他说话。四库馆前期纂修事务的主持人为于敏中，表面上待人温煦，实则行事颇有几分霸气，对在馆众翰林也是任意调遣。因其职事繁忙，遇有文稿问题，便要馆臣到军机处直庐或私邸面谈。这也是很多纂修乐为之事，趁机休息一下，顺便在上官跟前表现表现，有何不可？朱筠则坚守翰林修书的惯例，认为总裁与纂修应该相见于馆所，拒绝前往。一次在同事劝说下勉强一见，结果当面争执起来，“先生持论侃直不稍下”，整得于相国很尴尬。后来朱珪因事由山西布政使贬归，兄弟二人同在翰林，私下里劝告哥哥不宜过直，应讲究些上下和谐。朱筠反问：“连你也这样说吗？”弟弟连称惭愧，从心里承认哥哥是对的。

多数馆臣也认可甚至敬佩朱筠的做法，虽不能至，心向往之。朱筠理所当然地成为一个核心，过往密切者有翁方纲、姚鼐、曹学闵、程晋芳、钱载等，西郊北园，名寺古刹，看桃花，赏海棠，诗酒唱和。次年三月三日相约至右安门外十里的草桥修禊，竟有28人，就连公认的书呆子周永年也在其列，未及参与者当晚复集于曹学闵家中，合之得39人，多数为四库馆臣。朱筠作《草桥修禊序》，曰：

> 昔人之会者不必是水，今日是水之会不必其恒是人也，然则诸君子其将以喻夫庄生所云野马尘埃之相吹者，而偶集于斯，不其信乎？

令人神往的幸福生活啊！可话又说回来，如果一些馆臣整天想着约酒和诗，游览名胜，上班时仍宿醉未醒，又怎么编好文稿呢？

开馆之初，刘统勋、于敏中等就遵旨制订了编纂条例，对不同岗位的纂修分校也规定了课程（任务量），具体到每月乃至每天。像朱筠这样是不可能完成课程的，于敏中忍无可忍，一次借机向皇上告状。孰料弘历并未发作，只说：“命蒋赐棨趣之。”赐棨时以户部侍郎、顺天府尹兼《日下旧闻考》督办，皇上让其催促朱筠，也是已知于氏那点小算计了。


朱筠读书图

看谁能渐入光明

文 · 张斌


(视觉中国 供图)
2022 年 8 月，亚当 · 佩蒂参加英联邦运动会

巴黎奥运会，中国游泳金牌几许？覃海洋一定是答案的一部分，福冈世锦赛独揽三块蛙泳金牌，前无古人之举，至今鲜见对手。亚运会后，奔赴欧洲密集参赛，世界杯分站赛当然是试金石，在柏林、雅典，金牌连连，纪录到手，眺望明年的巴黎泳池，新“蛙王”该是一个中国名字了。如果一年前，找寻这一答案时，覃海洋的名字必须附带一个巨大的变量——亚当 · 佩蒂，从里约到东京，实打实的“蛙王”角色，三块奥运会金牌在握。在东京，彼时锋芒未露的覃海洋还只能望佩蒂之项背，属于他的时代暂未开启。

大疫之初，佩蒂有过好故事，为奥运备战，在家的后院放置了大澡盆式的训练装置，争分夺秒，苦中求乐。2021 年果真成就大赢家，奥运会上两金一银，50 米和 100 米蛙泳世界纪录稳稳在手，覃海洋再强，还是要游在那条虚拟的纪录红线后面。当代奥运男子游泳历史上，只有菲尔普斯实现了单一项目三连金，佩蒂蝉联 100 米蛙泳金牌后，自然要在巴黎为自己树立追赶巨人的明确目标。大疫过后，风清日朗，该是大干快上的好时节了，但没承想佩蒂一头栽进了最黑暗的日子，厌战避赛，恨上了自己曾经最爱的运动，困在“自我毁灭的旋涡”之中。

此番在柏林和雅典，佩蒂展现了复出的姿态，但大多只能遥望领奖台，与连战连捷的覃海洋已暂时不在同一水准。即便如此，能驱除心魔，重回泳池，佩蒂已备感心安，有此新起点，在巴黎便有无限的可能性。大约十年前，佩蒂开始在国际大赛中夺金，给英国游泳项目无尽的惊喜，英姿勃发的形象人见人爱。如今，赛场中，佩蒂已不再高光，唇边的一抹小胡子无意中流露着 28 岁老蛙王的一丝暮气。有心人并不少，还是能从佩蒂身上点滴关切到其变化，这位老兄的胸腹部多了一样文身，此前两臂上细腻豪华的狮王文身贴合了气吞山河的夺金狂潮。新文身很端庄，十字架下一行小字——Into the light，渐入光明。

只有奔赴光明，才能从黑暗中挣脱。东京奥运转年，佩蒂即撞到一面看不到的墙上，专注力缓缓流逝，承载长期高强度训练的动力顿减，各种伤病与不适接踵而来，生活中与自己年幼儿子乔治生母的亲密关系也走到了尽头。悲伤和孤寂的情绪开始控制了佩蒂，只有靠着杯中物来麻醉自己，最终他只得逃离了英国国家游泳训练基地，脑海里千百次地思量着退役的决定。

由极盛跌入谷底，在精英竞技世界里并不罕见，只不过很多人的沉浮并不能被外人所知晓。暂时逃开过往世界的佩蒂也算是找寻到重新审视自己的时机，家庭、儿子和团队都需要他来担当。虽然连续三届奥运会夺金的目标始终都在，但具象的金牌和纪录对于佩蒂的控制力日趋减弱，他人生第一次感受到一种全新的挑战真切存在，要从生命的最低点重新回来。

缓慢攀升的历程中，佩蒂遇到了澳大利亚自由泳运动员钱伯斯，将自己的心理难题和盘托出。钱伯斯为佩蒂推荐了居住在柏林的美籍运动心理专家阿什利 · 努尔，曾在五届奥运会运动员村中担当过官方牧师的努尔直接指出了佩蒂的“不健康”，尽心将其引领入全新的精神世界。今年 2 月，佩蒂开始进入教堂聆听布道，他身心犹如被电击，似乎找寻到了人生拼图中那一块遗失许久的部分，周遭安宁，不再被孤单侵扰，代之以充盈的被接纳感。佩蒂曾感慨道，年幼时他只认为游泳运动员只需强健身体和心理，始终不知道需要心灵作为第三点支撑才能拥有稳固的世界，也才会“渐入光明”。

今年 4 月，佩蒂曾因脚伤退出英国锦标赛，实际上也是在避战福冈世锦赛。当发布这一消息时，被推崇为英国历史上最优秀游泳选手的佩蒂以一封公开信展开心扉，他坦言这么多年是靠内心的激励和补偿机制才能扛住无尽的挑战，一旦这一机制受损，自己的世界也就崩塌了。

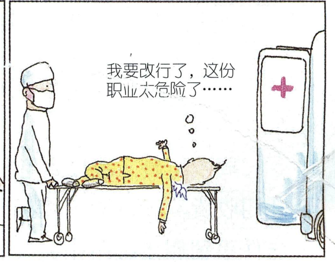
大家都有病

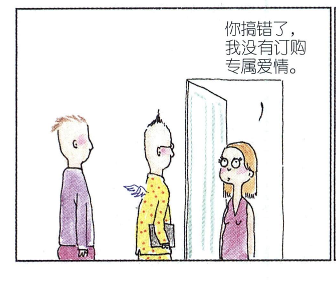
朱德庸


什么订购专属爱情！送来的根本是一个好吃懒做的家伙。
啪！


骗人的专属爱情！送来的情人整天在外搞七捻三。
咚！

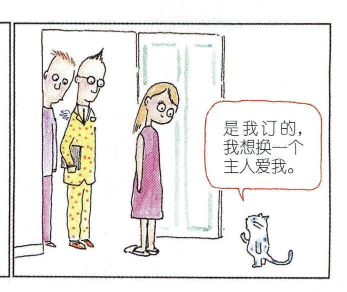

狗屎专属爱情！送来的混蛋已经两星期没回家了。
锵


我要改行了，这份职业太危险了……


你搞错了，我没有订购专属爱情。


我查一下。


没错，是一位小花订购的。


是我订的，我想换一个主人爱我。

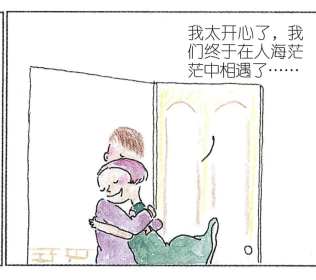

只有你不会背叛我，永远爱我。
我是没地方去，不然早就和你男友一样跑了。

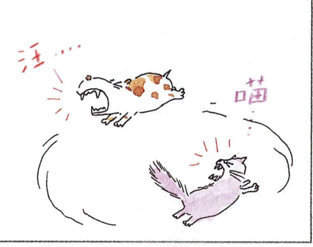

我决定只爱你，再也不会去爱别人了。
你也只有我一只狗能爱了。


现在我不能没有你，你是我一切的依靠。
人类最会干情绪勒索这一套。


铃
会不会是我男友回心转意了。

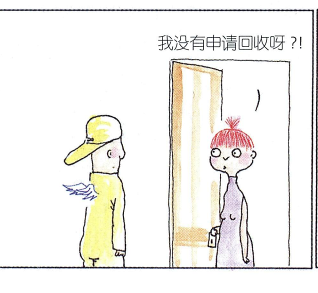

我是万中挑一的专属情人。我的个性、喜好、三观和你完全一致。


我太开心了，我们终于在人海茫茫中相遇了……


汪……
喵


结果因各自养的猫和狗的个性、喜好、三观都不同而分手……


您好，我是来回收不合适专属爱情的。


我没有申请回收呀？!


不是您，是您的专属爱情申请的。


他说您申请的不是专属爱情而是专属奴工。

中年人一日发疯实录

文 · 跳跳牛皮糖　图 · 陈曦



周六早晨，我接到老板的通知："去拿仓库钥匙开门收货。"顿时，一股无名的怒火油然而生，一是这件事情属于临时指派，二是那把备用钥匙长久不用，已经记不清塞在哪个角落了。所以，我必须立刻去公司找钥匙。

出门前，老公一把拦住我："孩子的英语谁给默写呢？我学计算机的，英语没你好。"任务紧急，我焦躁地说："那等我回来再说。"老公有点不依不饶："你给个准确时间。"他今天的计划是和朋友出门钓鱼。

突如其来的加班、对钥匙遗失的担忧以及孩子无人照顾的窘境，瞬间触发了我的愤怒机制，让我这只温吞的绵羊发出了咆哮："我哪里知道！"老公显然被我反常的举动震慑住了，默默侧身让出一条缝，我就像泥鳅般滑出家门。

翻箱倒柜找了一个小时后，钥匙依然不见踪影，我无比泄气地坐在桌前，脑中盘算着如何应对老板阴阳怪气的指责。临近中午，即使一无所获，我还是决定回家吃饭。

当车开进地下车库时，栏杆迟迟不见升起，急得我直按喇叭，保安走上前告知要去交停车管理费。我走进物业办公室，去年这笔费用是800元，但工作人员竟然蛮横地说："今年有新规则，要和物业费一起交。"也就是说，我一下子要掏5000元，而且对方一副不容置喙的口吻："大家一视同仁，我们不针对你。"刚想开口反驳，却又感觉身心疲惫，不愿费力争辩。

于是，我窝着一肚子火交完钱回家，正好看见业主群里有邻居在炫耀："我态度很差，所以只交了管理费。"犹如一支利箭正中红心，工作里一团乱麻，生活中也要忍气吞声。想要发泄情绪的欲望，立刻驱使我拨通物业的电话，一扫之前唯唯诺诺的做派，声音拔高几度，充满了战斗的速度与激情："停车费为什么要绑定物业费？"答曰："上级规定。"

我轻哼一声："那就把文件拿出来！"她支支吾吾说不清，又把电话转交给经理，我继续火力全开，一连串的问题犹如小钢珠般连环发射："这是根据哪条法律制定的？""为什么小区有人能不交？""是不是区别对待住户？"经理压低声音求和："女士，你要控制情绪，请问有什么需求呢？"

我斩钉截铁地回答："什么都不要，就是要让你们不痛快！"不等那边回答，我果断挂了电话，又向政府部门投诉。半小时后，银行卡收到一笔转账，备注是"物业费退款"。

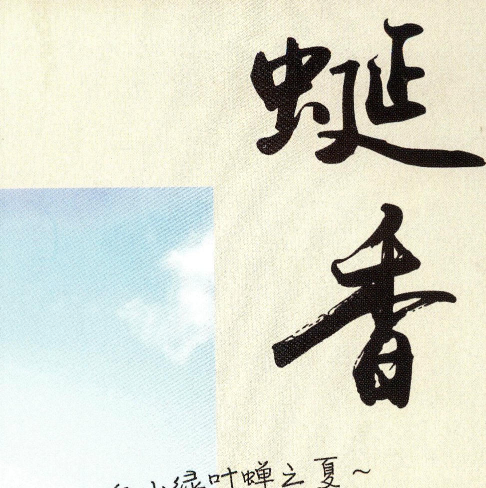
没多久，老板的电话如约而至："钥匙找到了吗？"我正处于亢奋状态，也不想隐瞒事实，坦白道："我没找到，但你确定当时给过我吗？"语气不像平时那般温和，反手一句质问，噎得老板微微一顿，口气瞬间柔软了不少："或许我记错了，那我通知别人去开门，你去清点一下吧。"我闷闷地回答知道了，内心窃喜轻松过关。

傍晚，物流公司跟我确定到货时间，约定下午6点，可等到7点都不见人影，多次催促也无济于事。然而此刻，我的"发疯"技巧已经练得炉火纯青。

在电话里，我故意声音颤抖，无比沮丧地说："这批货今天就要安装，不按时收到的话，我肯定要被开除了。"然后是小声啜泣，外加一阵哽咽："如果找不到工作，只好去你们那儿上班了！"很快，卡车就开始卸货了。短短一天里，我经历了爽文主角的人生，一个跳脱且自我的声音在呐喊："发疯怎么了，开心最重要！"

本栏目投稿邮箱为：yourproblem@lifeweek.com.cn

东方美人茶

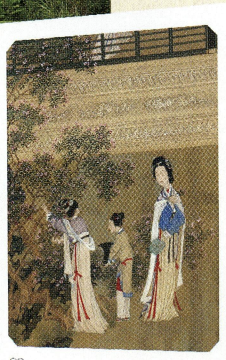


如花似蜜，来自小绿叶蝉之夏~

◈ 原料产自海拔1100米高山生态茶园

◈ 蜒香馥郁多变

◈ 一枝独秀的正季「夏茶」





三联生活市集 | 微信扫一扫

欢迎关注三联生活市集
微信服务号
添加[福利官]领取优惠

三联生活 | 茶 出品

Seamaster



PRECISION AT EVERY LEVEL

精准于深海

海马系列AQUA TERRA世界时腕表
同轴至臻天文台机芯

无论是自由潜水者还是帆船运动员，欧米茄海马系列腕表一直是海洋探索者的腕间之选。这枚海马系列Aqua Terra世界时腕表承袭了品牌的经典风格，腕表表壳为43毫米，采用精钢材质打造，搭配同材质表链或者蓝色橡胶表带。Summer Blue蓝色表盘呈现出太阳射线的打磨效果，内表盘则雕刻有从北极俯瞰地球的精致图案。腕表的防水深度为150米，表背饰有品牌标志性的独特海马徽章。秉承历史悠久的海洋探索精神，欧米茄将持续践行以更出色的精准度不断挑战深海的恒久承诺。

